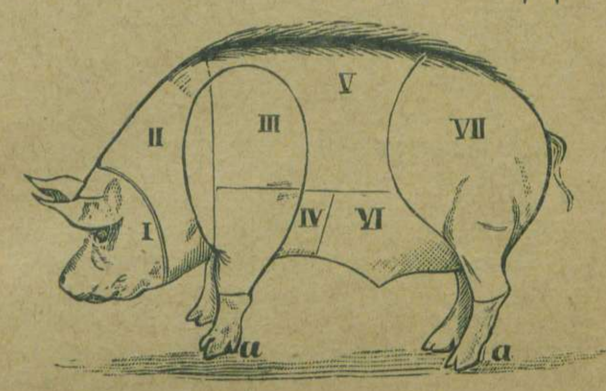
П. А. Федоровъ.
Технологъ.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.



Практическое руководство для любителей, помѣщиковъ, сельскихъ хозяйствъ и др. по засолкѣ свинины и производству разныхъ сортовъ колбасъ, сосисекъ и мясныхъ сыровъ, а также вяленіе и копченіе мяса и рыбы домашнимъ способомъ

Съ 40 рисунками въ текстѣ.

ИЗДАНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ

Исправленное и дополненное.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Книгоиздательство «А. Ф. СУХОВА».
Столярный пер., № 9. Телефонъ № 498—09.
1912.

Цѣна 50 коп.

П. А. Федоровъ.
(Технологъ).

Колбасное производство.

Практическое руководство для любителей, помѣщиковъ, сельскихъ хозяйствъ и др. по засолкѣ свинины и производству разныхъ сортовъ колбасъ, сосисекъ и мясныхъ сыровъ, а также вяленіе и копченіе мяса и рыбы домашнимъ способомъ.

Съ 40 рисунками въ текстѣ.

ИЗДАНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ

(Исправленное и дополненное.)

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Книгоиздательство «А. Ф. СУХОВА».
Столярный пер., № 9. Телефонъ № 498—09.
1912.



Типографія Спб. Градоначальства, Измайловск. полкъ, 8 р., д. № 20-б.

ОБЩІЯ СВѢДѢНІЯ.

Къ продуктамъ колбаснаго производства относятся не только приготовленія различныхъ сортовъ колбасъ, но также свинины, ветчины, солонины и др. мясныхъ продуктовъ, частью входящихъ въ составъ для приготовленія колбасъ, частью продаваемыхъ отдѣльно.

Главную составную часть всякой колбасы составляетъ свинина, всѣ же другіе сорта мяса употребляются въ колбасномъ производствѣ только добавочно; къ послѣднимъ относятся: говядина, телятина, домашняя птица, дичь и пр. Исключеніемъ изъ этого общаго правила составляетъ еврейское колбасное производство, въ составъ котораго входитъ говядина и конина безъ примѣси свинины.

Приготовленіе солонины и ветчины было извѣстно еще въ древней Руси, но первые зачатки колбаснаго производства появились только при Петрѣ Великомъ. Приготовлять колбасу научили насъ нѣмцы, явившіеся по зову Великаго Преобразователя для насажденія всякихъ ремеслъ и промысловъ до тѣхъ поръ неизвѣстныхъ въ Россіи.

Первые нѣмцы-колбасники пожаловали въ новую столицу, а затѣмъ мало-по-малу начали селиться въ Москвѣ и другихъ городахъ, всюду насаждая колбасное производство и крѣпко держа его въ своихъ цѣпкихъ рукахъ. Правда, у такихъ нѣмцевъ были и свои ученики, среди которыхъ попадались и русскіе, но число послѣднихъ все же было очень ограниченное. Но и эти немногіе русскіе явились новаторами въ нѣмецкомъ колбасномъ производствѣ и къ великому огорченію нѣмцевъ, занялись приспособленіемъ колбасъ къ русскому вкусу и главнымъ образомъ къ вкусу небогатаго люда. Такимъ образомъ появилась въ продажѣ углицкая кол-

баса, изобрѣтенная прасоломъ Русиновымъ, а также и другія, носящія мѣстныя названія.

Число колбасныхъ заведеній, приготовляющихъ русскіе сорта колбасъ, съ теченіемъ времени начали увеличиваться, пока, наконецъ, въ Москвѣ и провинціальныхъ городахъ число ихъ превысило число нѣмцевъ-колбасниковъ. Только въ Петербургѣ нѣмцы-колбасники пока еще составляютъ большинство, сравнительно съ русскими колбасными заведеніями, но и послѣдніе съ успѣхомъ занимаются приготовленіемъ нѣмецкихъ сортовъ колбасъ.

Въ Западной Европѣ, особенно въ Германіи и Швейцаріи, приготовленіе колбасныхъ издѣлій распространено не только въ городахъ, но и въ деревняхъ для домашняго обихода. Между тѣмъ какъ у насъ производство домашнихъ сортовъ колбасъ развито очень слабо, да и почти исключительно въ бывшемъ Царствѣ Польскомъ и въ Малороссіи.

Мясной товаръ. Мясо, какъ извѣстно, представляетъ по своей питательности главное мѣсто среди другихъ питательныхъ веществъ. Люди, питающіеся мясомъ въ достаточномъ количествѣ, при одинаковыхъ другихъ условіяхъ, обыкновенно здоровѣе и сильнѣе тѣхъ, которые употребляютъ растительную пищу, а потому и распространеніе питанія мясомъ среди народныхъ массъ весьма желательно.

Главнымъ препятствіемъ къ употребленію и къ большему потребленію мясныхъ продуктовъ въ Россіи является дороговизна корма убойнаго скота, требующаго обширнаго пастбища и большого запаса сѣна на зиму. Только свинья составляетъ въ этомъ отношеніи счастливое исключеніе, такъ какъ не требуетъ ни пастбища, ни особой заготовки корма, ѣстъ что попало, растетъ быстро и приноситъ два, три раза въ годъ отъ 4 до 12 поросятъ. Свиньи обладаютъ большою способностью откармливаться, образуя толстый слой жира. Продуктивность свиньи, т. е. стоимость ея мяса вдвое дороже корма; что же касается питательности, то оно не меньше бычачьяго, и если свиное мясо нѣсколько бѣднѣе бѣлковыми веществами, за то

богаче жиромъ и содержитъ меньше воды. Удобоваримость свиного мяса не хуже бычачьяго, по крайней мѣрѣ мясо молодой свиньи, при томъ же продукты приготовляемые изъ свиной туши много разнообразнѣе, чѣмъ изъ туши быка.

Откармливаніе свиней. Изъ различныхъ породъ свиней ниболѣе удобными для откармливанія надо считать англійскія породы: іоркширскую и беркширскую, имѣющія длинное цилиндрическое тѣло съ короткими ногами и маленькой головой. Изъ русскихъ породъ хороши также польскія свиньи.

Откармливаніе свиньи начинаютъ обыкновенно послѣ года, но въ нѣкоторыхъ случаяхъ допускается и ранѣе этого срока.

Молодая свинья даетъ болѣе вкусное и нѣжное мясо, но за то содержащее мало жиру, между тѣмъ какъ старая—много сала и мясо болѣе грубое.

Самое откармливаніе продолжается 2—4 мѣсяца, а иногда и нѣсколько болѣе, пока свинья перестанетъ прибавлять вѣсъ тѣла. Обыкновенно считается, что вѣсъ туши хорошо откормленной свиньи вмѣстѣ съ головой и ногами, но безъ внутренностей, составляетъ приблизительно 80% живого вѣса.

Что касается качества мяса откормленной свиньи, то на него, главнымъ образомъ, вліяетъ употребляемый кормъ. Такъ, мясо свиньи, откормленной хлѣбомъ, будетъ свѣтлое, нѣжно волокнистое, жиръ плотный, бѣлый, съ слегка розоватымъ оттѣнкомъ; при откармливаніи свиньи жирными отбросами, полученное мясо будетъ много темнѣе, а жиръ мягкій, желтоватый.

Убой свиньи требуетъ соблюденія извѣстныхъ правилъ предосторожности, иначе можно испортить тушу. Такъ, напр., если животное не стояло на мѣстѣ, а привезено изъ болѣе или менѣе далека, то передъ убоемъ необходимо ему дать отдохнуть не менѣе сутокъ, также точно за день до убоя не даютъ пищи, а только питье. Все это дѣлается для того, чтобы получилось вкусное мясо.

Свинью убиваютъ закалываніемъ острымъ ножемъ въ горло, въ нижнюю лѣвую часть шеи, по направле-

нію къ груди. Ножъ не слѣдуетъ запускать слишкомъ глубоко, иначе можетъ произойти внутреннее кровотеченіе. Для избѣжанія этого, а также для вѣрности удара, можно ошеломить свинью ударомъ колотушки по лбу, между ушами. Подъ рану, сдѣланную ножемъ, подставляютъ корыто или ведро, куда и должна стекать кровь; если послѣднюю хотятъ сохранить въ свѣжемъ видѣ, то по мѣрѣ истеченія, ее необходимо взбивать, чтобы не образовались сгустки; хранить надо въ холодномъ мѣстѣ, но такъ, чтобы она не могла замерзнуть.

Свинью можно заколоть двумя способами: въ лежачемъ или въ висячемъ положеніи. Первый способъ наиболѣе употребителенъ въ Россіи, второй за границей.

При закалываніи свиньи въ лежачемъ положеніи, ей связываютъ заднія ноги, кладутъ на правый бокъ и, придерживая за связанныя ноги, упираютъ колѣномъ на тѣло животнаго, оттягиваютъ лѣвою рукою лѣвую переднюю ногу свиньи и наносятъ правою рукою ударъ ножемъ въ горло. Всѣ эти дѣйствія и самый убой должны быть произведены очень быстро для того, чтобы смерть животнаго произошла скорѣе, что необходимо во-первыхъ для уменьшенія мученій животнаго и во вторыхъ для лучшаго вкуса и цвѣта мяса. По второму способу, т. е. въ висячемъ положеніи, закалываніе производится такъ: свинью вѣшаютъ за одну изъ заднихъ ногъ и когда свинья перестанетъ биться, быстро закалываютъ ее ножемъ. Такой способъ убоя имѣетъ цѣлью возможно большее обезкровленіе животнаго, причемъ увеличивается прочность посоленнаго мяса; смерть животнаго также происходитъ очень быстро.

Опаливаніе и ошпариваніе туши. Вслѣдъ за убоемъ свиньи, ее опаливаютъ или ошпариваютъ, съ цѣлью очищенія свиньи отъ щетины. Если мясо свиньи предназначается для употребленія въ свѣжемъ видѣ, то чаще всего примѣняется ошпариваніе; между тѣмъ какъ для посолки предпочитаютъ опаливаніе, которое придаетъ кожѣ буроватый цвѣтъ, мясу и салу большую прочность и лучшій вкусъ. Можно соединить оба способа вмѣстѣ, т. е. сначала ошпарить, а затѣмъ опалить тушу.

Простѣйшій способъ опаливанія туши состоитъ въ слѣдующемъ: кладутъ тушу на землю и обкладываютъ ее со всѣхъ сторонъ соломой, которую и зажигаютъ. Когда солома прогоритъ, сметаютъ пепелъ, поворачиваютъ тушу на другой бокъ и повторяютъ операцію. Для опаливанія туши можно солому замѣнить дровами, выбирая при этомъ какую-либо легкую породу, дающую немного дыма и жара, какъ, напр., осину. Въ этомъ случаѣ весь процессъ идетъ довольно быстро, именно не болѣе 5—6 минутъ.

Послѣ опаливанія тушу кладутъ на столъ, обливаютъ водой и ножемъ соскребываютъ пригаръ.

Что касается ошпариванія туши, то эта операція производится обыкновенно въ чанахъ или кадкахъ. Вода должна быть горячей, но не кипящей (60° Р.), иначе туша можетъ свариться. Тушу во время ошпариванія надо возможно чаще поворачивать во всѣ стороны при помощи подложенной веревки. Когда кожа отмякнетъ настолько, что щетина будетъ легко отдѣляться, ее соскабливаютъ скребкомъ, причемъ тамъ, гдѣ щетина отдѣляется плохо, надо полить горячей водой.

Потрошеніе туши производится послѣ ошпариванія или опаливанія. Для этого свинью вѣшаютъ за заднія ноги и дѣлаютъ продольный разрѣзъ по серединѣ брюха, отъ шеи по направленію книзу и разрубаютъ грудную кость вдоль пополамъ. Затѣмъ вынимаютъ внутренности, обмываютъ разрѣзъ водой и вытираютъ чистой тряпкой. Выниманіе внутренностей надо производить очень осторожно: кишки безъ поврежденія, мочевой пузырь безъ пролитія мочи въ брюхо, а печенку безъ разрыва желчнаго пузыря. Тѣ изъ внутренностей, которыя должны быть употреблены въ дѣло, какъ, напр., кишки, печенка, ливеръ тщательно прополаскиваютъ и слегка просушиваютъ.

РАЗДѢЛКА ТУШИ.

Раздѣлка туши состоитъ въ разрѣзываніи ея, послѣ удаленія внутренностей и охлажденія ея въ течніе 1—2 сутокъ въ холодномъ помѣщеніи. Холодное и окрѣпшее мясо легче раздѣлить на части, причемъ оно долѣе сохраняетъ свѣжесть и пріятный цвѣтъ.

Въ русскихъ скотобойняхъ раздѣлка туши производится какъ показано на рис. 1 и 2. I—голова, II—шея, III—передній окорокъ, IV—грудинка, V—свиныя котлеты, VI—брюшной край и VII—задній окорокъ.

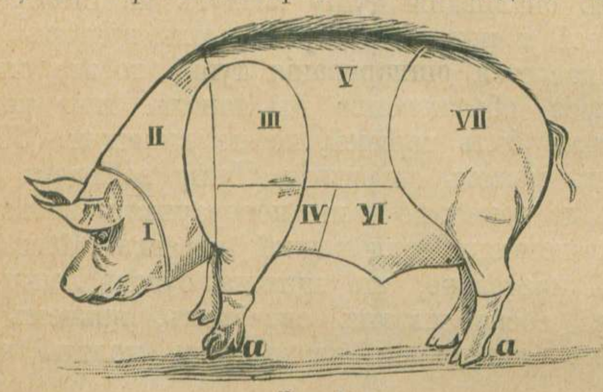


Рис. 1.

Первоначально отдѣляютъ ноги аа въ колѣнѣ, отрѣзаютъ голову и изъ черепа вынимаютъ мозги, а изъ челюстей зубы. Затѣмъ по порядку идетъ разрубка и другихъ частей свинины.

Раздѣлка туши во Франціи и въ Германіи производится нѣсколько иначе, но мы здѣсь объ этомъ говорить не будемъ.

Англійская раздѣлка свиной туши, вошедшая во всеобщее употребленіе на торговомъ международномъ рынкѣ, производится также. Тушу подвѣшиваютъ за заднія ноги, потрошатъ, обмываютъ и вытираютъ; затѣмъ разрѣзываютъ спину продольно по срединной линіи позвонковъ, причемъ обѣ половины разрѣза отдѣляютъ начисто отъ костистыхъ отростковъ.

Послѣ охлажденія туши, отрѣзаютъ голову и разрубаютъ тушу на двѣ половины по на-

правленію разрѣза; каждую половину затѣмъ раздѣляютъ на три части: а—передокъ, в—середина и е—окорокъ. (Рис. 3).

Для продажи въ свѣжемъ видѣ, а также для солки обѣ половинки оставляютъ цѣльными, но при этомъ ихъ обдѣлываютъ такъ: вырѣзаютъ шесть шейныхъ позвонковъ, грудную кость съ первымъ ребромъ, часть тазовой кости и лопатку. Такимъ образомъ, въ каждой половинѣ останется 12 реберъ, задняя часть тазовой кости, бедро и плечевая мозговая косточка.

Молочные поросята убиваются такъ же, какъ и взрослыя свиньи, послѣ чего ихъ подвѣшиваютъ за заднія ноги для того, чтобы, по возможности, стекла кровь. Послѣ очистки отъ внутренности ихъ не раздѣлываютъ, а оставляютъ цѣльными. Выпотрошивъ, вѣшаютъ на ½ дня въ прохладное мѣсто для охлажденія.

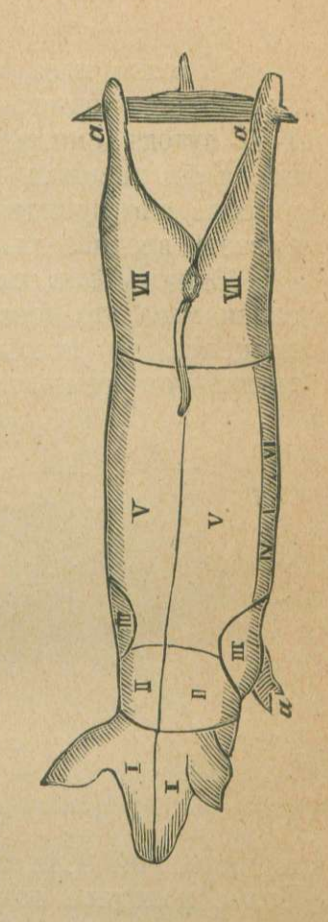


Рис. 2.

ПОСОЛКА МЯСА.

Посолка мяса, какъ извѣстно, принадлежитъ къ числу наиболѣе употребительныхъ и старыхъ способовъ сохраненія мяса и рыбы впрокъ. Соль придаетъ мясу соленый вкусъ и въ то же время отнимаетъ отъ него часть питательныхъ веществъ, такъ что вообще солонина менѣе питательна, чѣмъ свѣжая говядина. Впрочемъ, питательность солонины много зависитъ отъ способа посолки мяса—посыпки сухою солью или же вымачиваніемъ въ растворѣ.

Посолка мяса производится только послѣ полнаго охлажденія убитаго животнаго, не ранѣе какъ чрезъ 1—2 сутокъ, смотря по температурѣ холоднаго помѣщенія. Если посолить мясо недостаточно остывшее, то въ разсолѣ оно прежде всего съеживается, а иногда и вызываетъ вредное для мяса броженіе.

Однимъ изъ главныхъ условій для хорошей посолки мяса это достаточно прохладная температура помѣщенія, не превышающая +8° Ц. Но такъ какъ трудно установить въ потребѣ постоянную температуру,

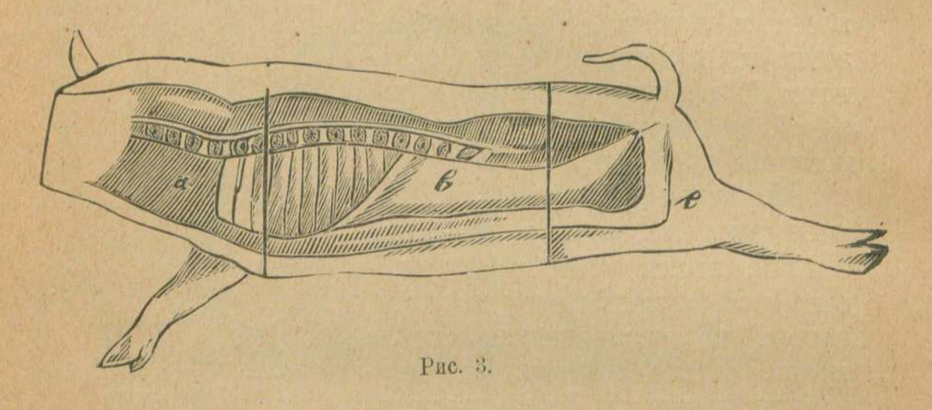


Рис. 3.

то достаточно если она будетъ колебаться между 2—8° Ц. Болѣе холодное помѣщеніе, однако, требуетъ больше времени для посолки.

Самое помѣщеніе должно быть сухое, достаточно просторное и хорошо вентилируемое.

Въ умѣренномъ климатѣ хорошо устроенный подвалъ можетъ быть вполнѣ пригоденъ для этой цѣли. Въ сѣверной и средней Россіи въ такихъ подвалахъ можно производить посолку въ теченіе круглаго года, такъ какъ даже лѣтомъ температура въ нихъ не превышаетъ 10° Ц. Въ болѣе теплыхъ странахъ подвалы пригодны для соленія мяса только въ холодное время года. За границей, въ большихъ заведеніяхъ прибѣгаютъ къ искусственному охлажденію посредствомъ холодильныхъ аппаратовъ или же непосредственнымъ соединеніемъ подвала съ ледникомъ. Для того, чтобы ледникъ могъ быть употребленъ какъ охладитель подвала, въ

которомъ производится соленіе мяса, необходимо отдѣлить это помѣщеніе двойными дверями, обитыми внутри соломенными матами. При этомъ слѣдуетъ поступать такъ: въ холодное время года, когда температура подвала достаточно холодна, ледникъ долженъ быть закрытымъ; лѣтомъ же и вообще въ то время, когда требуется охладить воздухъ подвала, двери ледника оставляютъ открытыми. Мы выше сказали, что воздухъ въ помѣщеніи для солки мяса долженъ быть чистъ и сухъ, а потому стѣны, потолокъ и полъ такого помѣщенія необходимо постоянно провѣтривать. Въ теплое время года такое провѣтриваніе можно производить открываніемъ оконъ ночью, а въ холодное—днемъ. Также точно, во избѣжаніе сырости, не слѣдуетъ хранить въ томъ же подвалѣ какихъ либо овощей, картофеля и проч. Вообще сырость дѣйствуетъ на мясо болѣе вредно, чѣмъ высокая температура и устранить ее крайне необходимо. Для устраненія сырости можно ставить въ углы подвала сосуды съ негашеною известью, которая, какъ извѣстно, быстро впитываетъ въ себя воду.

Способы солки. Соленіе мяса производится различно. Такъ, различаютъ: сухое соленіе, соленіе въ разсолѣ, смѣшанное соленіе и вспрыскиваніе разсола.

Главнымъ матеріаломъ для посолки служитъ поваренная соль, къ которой прибавляютъ въ небольшомъ количествѣ селитру, иногда сахаръ и ароматическія вещества.

Селитра сообщаетъ мясу пріятный красный цвѣтъ, а сахаръ до нѣкоторой степени предупреждаетъ пересаливаніе мяса. Тѣмъ не менѣе, какъ селитра, такъ и сахаръ должны быть прибавлены въ умѣренной пропорціи, не болѣе 2%, ибо избытокъ селитры дѣлаетъ мясо жесткимъ, а въ разрѣзѣ ноздреватымъ.

Сухое соленіе производится такъ: кусокъ мяса кладутъ на особо приспособленный къ полу деревянный, хорошо выстроганный, покатый столъ; еще лучше если верхній щитокъ будетъ мраморный. Мясо натираютъ по всей поверхности и со всѣхъ сторонъ солью и укладываютъ кожею внизъ, а затѣмъ посыпаютъ порошкомъ селитры сквозь сито. Послѣ этого снова посыпаютъ солью и очень крупной, возможно ровнымъ, не толстымъ сло-

емъ (не болѣе $1\frac{1}{2}$—2 дюймовъ). На первый кусокъ кладутъ кожею внизъ другой кусокъ, точно также натертый солью, посыпанный селитрой и потомъ солью; на второй кладутъ третій, четвертый к т. д., пока образуется штабель до $1\frac{1}{2}$ аршина высотою. Иногда впрочемъ такія кучи, уложенныя на полу, достигаютъ до 1 сажени высоты. Складывать куски мяса надо, по возможности, ровнымъ слоемъ, такъ, чтобы болѣе тяжелые куски лежали внизу, а легкіе наверху; для устойчивости кучи нужно прокладывать деревянные брусочки или дощечки.

Такимъ способомъ укладываются цѣльные половины свиной туши и другія части, а также сало и шпекъ. Половинки располагаются въ перемежку, спинками въ одну сторону, а куски сала крестъ на крестъ.

Для посолки сала употребляется только соль, безъ селитры, ибо послѣдняя предназначается только, чтобы сообщить мясу красный цвѣтъ.

Чѣмъ тоньше куски, тѣмъ скорѣе идетъ солка и наоборотъ. Для толстыхъ кусковъ надо выдержать мясо не менѣе 5—6 недѣль, тогда какъ тонкіе пласты хорошо просолятся за 2—3 недѣли.

У насъ въ Россіи сухая солка мяса мало употребительна, да и вообще она примѣнима для большихъ заведеній, заготовляющихъ мясо для вывоза. Въ колбасныхъ заведеніяхъ и въ домашнемъ хозяйствѣ солятъ въ разсолѣ или же смѣшаннымъ способомъ.

Соленіе разсоломъ состоитъ въ томъ, что мясо погружаютъ въ заранѣе приготовленный разсолъ требуемой крѣпости. Составъ разсола: вода, поваренная соль, селитра, къ которымъ часто прибавляютъ сахаръ и нѣкоторыя ароматическія вещества.

Степень просолки опредѣляется, кромѣ времени, еще крѣпостью оставшагося разсола, которая никогда не должна быть менѣе 14—15% соли, для того чтобы предохранить мясо отъ гнилостнаго броженія. Вообще же разсолъ долженъ имѣть крѣпость 25—40%, въ зависимости отъ того, требуется ли приготовить малосольное мясо или крѣпкосоленое. Селитры при этомъ прибавляютъ не болѣе 2%, а сахару, который идетъ исключительно для приготовленія гастрономическихъ продук-

товъ, берется 5—7%. Вообще, чѣмъ болѣе кладутъ въ разсолъ сахару, тѣмъ менѣе надо взять селитры. Что касается ароматическихъ веществъ, къ которымъ принадлежатъ: простой перецъ, гвоздичный перецъ, гвоздика, имбирь и др., то употреблять эти вещества надо очень умѣренно и не маскировать имъ вкусъ мяса.

Разсолъ всегда приготовляется на кипяченой водѣ, а еще лучше, если самый растворъ соли и селитры прокипятить, чтобы удалить всплываніе на поверхности нечистоты.

Если въ разсолъ хотятъ прибавить ароматическія вещества, то ихъ завариваютъ отдѣльно и давъ отстояться, наливаютъ въ холодный разсолъ.

Тамъ, гдѣ практикуются какъ сухое, такъ и мокрое соленіе, можно приготовить разсолъ изъ сока, вытекающаго отъ сухого соленія и собраннаго въ особо приспособленныя для того кадочки. Такой разсолъ передъ употребленіемъ въ дѣло надо очистить отъ находящихся въ немъ бѣлковыхъ и экстрактивныхъ веществъ и крови. Это очищеніе производится такъ: разсолъ наливаютъ въ котелъ и кипятятъ его, пока сквозь образующуюся на поверхности красноватую пѣну всплывутъ бѣлковыя вещества, тогда, удаливъ пѣну, снимаютъ котелъ съ огня, даютъ отстояться и сливаютъ прозрачную жидкость съ осадка.

Крѣпость разсола опредѣляется ареометромъ Боме, градусы котораго соотвѣтствуютъ процентному содержанію въ растворѣ соли, селитры и сахара. Измѣреніе слѣдуетъ производить при 12,5° Ц.

Если разсолъ окажется слабымъ, то прибавляютъ соли и селитры, а крѣпкій—разбавляютъ водой.

Мокрое соленіе дѣлается обыкновенно въ чанахъ, собранныхъ изъ дерева не содержащаго смолы. Лучшими для этого надо считать дубовые. Такой чанъ необходимо выпарить и вымыть. У насъ въ Россіи чаны очищаютъ такъ: кладутъ на дно чана вѣтки можжевельника, обливаютъ ихъ водою и опускаютъ туда раскаленные до красна камни: образующійся при этомъ паръ, съ характернымъ можжевеловымъ запахомъ и произведетъ очистку чана, послѣ чего останется только внутренность ча-

на хорошо промыть горячей водой и протереть сухой тряпкой.

Когда чанъ вымытъ, въ него укладываютъ куски мяса и заливаютъ разсоломъ, поверхъ мяса накладываютъ кружокъ съ дырками, который нагружаютъ камнями.

Для того, чтобы мясо достаточно просолилось, необходимо выдержать его въ разсолѣ не менѣе $1\frac{1}{2}$ мѣсяцевъ.

Для ускоренія просолки мясо иногда предварительно натираютъ солью, а затѣмъ опускаютъ въ разсолъ, это не составляетъ необходимости.

Затѣмъ, также допускается, что одинъ и тотъ же разсолъ можетъ быть употребленъ въ дѣло нѣсколько разъ, но при этомъ каждый разъ необходимо его очистить, какъ было объяснено выше.

Смѣшанное соленіе принадлежитъ къ числу наиболѣе употребительныхъ способовъ заготовки солонины, но въ то же время способъ этотъ наименѣе раціоналенъ.

Солка начинается въ сухую и заканчивается въ разсолѣ, который образуется изъ натертаго и посыпаннаго солью мяса. Для этого, раздѣливъ мясную тушу на куски и надрубивъ въ нихъ для лучшей укладки крупныя кости, натираютъ мясо солью и посыпаютъ селитрой. Для того,. чтобы придать солонинѣ душистость и такъ наз. пикантность, прибавляютъ лавроваго листа и душистаго перца на каждые 10 пудовъ мяса не болѣе какъ по $\frac{1}{4}$ фунта того и другого.

Кадку съ солониной оставляютъ на ледникѣ, приблизительно недѣли двѣ, въ теченіе которыхъ мясо пуститъ изъ себя сокъ, затѣмъ накладываютъ деревянные кружки и камни, отчего сокъ окончательно выдавится изъ мяса и выступитъ поверхъ груза. Если же сока окажется недостаточно, то подливаютъ разсолъ, для чего берутъ на 5 ведеръ воды 15 ф. соли, $\frac{1}{2}$ ф. селитры и $\frac{1}{4}$ ф. лавроваго листа и перца. При солкѣ свинины вмѣсто пряностей кладутъ немного сахару.

Мясо въ разсолѣ оставляютъ для окончательной просолки около 3—4 недѣль.

Соленіе вспрыскиваніемъ принадлежитъ къ числу лучшихъ способовъ соленія мяса впрокъ, тѣмъ не менѣе способъ этотъ употребляется рѣже другихъ за границей, а у насъ въ Россіи даже почти вовсе неизвѣстенъ. Особенно пригодно вспрыскиваніе въ большихъ заведеніяхъ, занимающихся посолкой мяса для экспорта.

Для вспрыскиванія приготовляется разсолъ совершенно такъ же, какъ для мокраго соленія, но крѣпость его доводятъ до 38—40% поваренной соли.

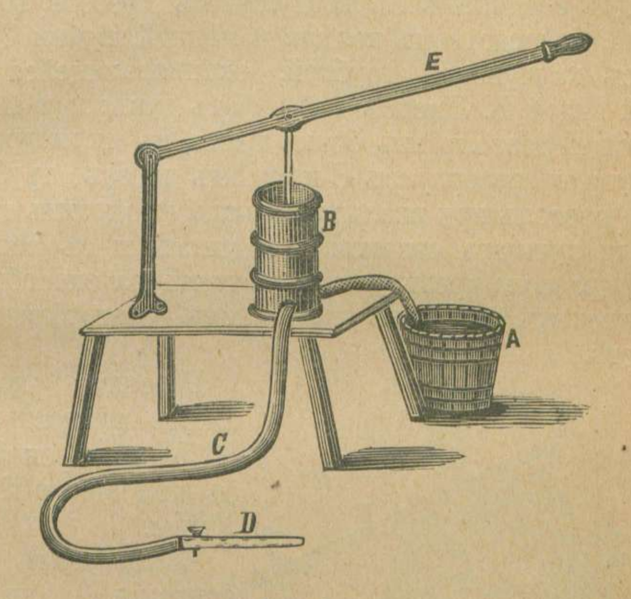


Рис. 4.

Самое вспрыскиваніе производится при помощи насоса, спеціально приспособленнаго для этой цѣли.

На рис. 4 показанъ одинъ изъ такихъ насосовъ наиболѣе простой конструкціи, извѣстный подъ названіемъ гамбургскаго.

Разсолъ вливаютъ въ стоящую на полу кадку А, откуда, при помощи резиноваго рукава, онъ переходитъ въ насосъ В. Дѣйствіемъ рычага Е этотъ разсолъ перекачивается далѣе по рукаву С до наконечника Д, внутри полаго и снабженнаго множествомъ мелкихъ отверстій. Наконечникъ этотъ, иначе называемой иглой, имѣетъ кранъ, открывая и закрывая который, можно регулиро-

вать дѣйствія насоса, т. е. впускать въ мясо разсолъ или же пріостанавливать вливаніе жидкости.

Втыкая иглу въ мясо, необходимо убѣдиться въ томъ, что струя разсола идетъ безъ воздуха, поступленіе котораго въ мясо можетъ произвести гніеніе послѣдняго.

Ирландскій насосъ, показанный на рис. 5, другого устройства. Онъ состоитъ изъ вертикальнаго цилиндра, въ которомъ движется поршень помощью рукоятки E. Цилиндръ соединенъ съ воздушнымъ резервуаромъ B, который, посредствомъ колѣна и мѣдной трубки C соединенъ съ каучуковой трубкой, оканчивающейся полой мѣдной иглой O. Насосъ дѣйствуетъ такъ: при движеніи рукоятки E разсолъ изъ бочки идетъ въ цилиндръ насоса, оттуда въ резервуаръ B и затѣмъ черезъ трубку въ иглу O, разсолъ при вкалываніи иглы проходитъ въ мясо.

Для лучшаго ознакомленія читателя съ вспрыскиваніемъ разсола чрезъ уколы, укажемъ на способъ солки ультширскихъ свиньихъ половинокъ, употребляемый въ Гамбургѣ.

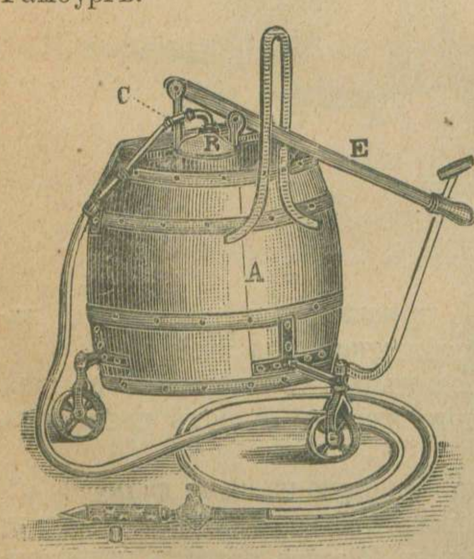


Рис. 5.

Разсолъ приготовляютъ крѣпостью 35—38% поваренной соли съ прибавкою 2% селитры.

Обдѣланныя ультширскія половинки раскладываются въ солильномъ подвалѣ рядами на полу или на столахъ, кожею внизъ. Въ то время, какъ одинъ рабочій приводитъ въ дѣйствіе насосъ, другой—держа въ рукѣ иглу, втыкаетъ ее, или дѣлаетъ проколы 10—12 разъ въ каждой половинѣ. Когда игла воткнута, открываютъ кранъ и производитъ вспрыскиваніе, причемъ мясо въ этомъ мѣстѣ сильно вздувается. Чѣмъ толще слой мяса, тѣмъ болѣе

времени производится вспрыскиваніе. Окружающая температура воздуха также должна быть принята во вниманіе. Такъ, лѣтомъ вспрыскиваніе бываетъ болѣе продолжительнымъ, чѣмъ зимою. Уколы и вспрыскиванія дѣлаются только въ мясѣ, причемъ кожа остается нетронутой. Послѣ вспрыскиванія избытокъ разсола стекаетъ въ углубленіе на внутренней поверхности реберъ и наполняетъ яму, образующуюся въ томъ мѣстѣ, гдѣ вынута лопатка; концы ногъ натираютъ солью. Затѣмъ, половинки складываютъ въ штабели, посыпая предварительно селитрой и солью, какъ при сухомъ соленіи. На каждые 10 пудовъ свинины идетъ, приблизительно, 25—35 фунтовъ сухой соли и 1/4 ф. селитры.

Тяжелыхъ половинокъ складываютъ въ кучу по 8 штукъ, а легкихъ 12—14, помѣщая послѣднія наверху, а первыя внизу. Кучи складываютъ вдоль стѣны, оставляя между ними промежутки для прохода и осмотра кучъ.

Процессъ соленія вспрыскиваніемъ идетъ довольно быстро, такъ что даже самыя толстые куски, вѣсомъ до 5 1/2 пудовъ просоливаются въ 2—3 недѣли.

Когда куски готовы, надо съ нихъ стряхнуть излишнюю соль, что дѣлается на рѣшетчатомъ столѣ. Послѣ этого каждый кусокъ промываютъ короткой шваброй въ чанѣ съ водой, а края обрѣзаютъ, для приданія имъ красивой формы. Затѣмъ куски обтираютъ сухой тряпкой и вѣшаютъ на крюкъ для просушки.

Иногда просолка окороковъ, послѣ вспрыскиванія, заканчивается въ разсолѣ, что очень удобно дѣлать лѣтомъ, такъ какъ при этомъ значительно ускоряется процессъ солки.

Какой бы способъ соленія мяса не былъ избранъ, весьма часто бываетъ, что мясо оказывается слишкомъ соленымъ. Это недостатокъ чаще бываетъ при сухомъ соленіи, чѣмъ при мокромъ. Въ послѣднемъ это бываетъ именно тогда, когда мясо слишкомъ долго передержатъ въ разсолѣ.

Для уменьшенія соли въ мясѣ, его надо промыть въ холодной водѣ, оставляя въ ней болѣе или менѣе продолжительное время, въ зависимости отъ степени пересолки. Всего удобнѣе съ этою цѣлью погружать

солонину въ проточную воду, положивъ ее въ плетеную корзину и опустивъ на дно рѣки. Тѣхъ же результатовъ можно достигнуть опусканіемъ мяса въ резервуаръ, въ который пускаютъ струю холодной воды изъ водопровода. Лѣтомъ, чтобы мясо не испортилось, его нельзя держать въ водѣ долѣе двухъ сутокъ, зимою же промываніе можно производить и долѣе. Для ускоренія процесса удаленія излишней соли, иногда прибѣгаютъ къ кипяченой водѣ, что однако менѣе удобно, чѣмъ промываніе въ холодной водѣ. Вообще излишняя торопливость въ этомъ случаѣ можетъ быть скорѣе вредна, чѣмъ полезна и отразится невыгодно на вкусѣ соленаго мяса.

Если мясо просоливалось съ примѣсью пряностей, то промывка горячей водой отнимаетъ ароматичность и потому безусловно не должна быть допускаема.

Какъ бы то ни было, но при посолкѣ мяса слѣдуетъ производить этотъ процессъ не болѣе времени, чѣмъ необходимо, ибо исправленіе всякаго недостатка всегда очень трудно.

КОПЧЕНІЕ.

Просоленное мясо или поступаетъ въ продажу въ видѣ солонины или же подвергается копченію, которое имѣетъ цѣлью придать мясу большую прочность и сообщить ему характерный вкусъ.

Копченіе состоитъ въ томъ, что мясо подвергаютъ въ теченіе нѣкотораго времени дѣйствію древеснаго дыма. При этомъ, заключающіеся въ дымѣ креозотъ и карболовая кислота, пропитывая мясо, образуютъ родъ оболочки, которая препятствуетъ проникновенію въ него воздуха и слѣдовательно, предохраняетъ отъ порчи.

Копченіе не должно быть производимо очень быстро, иначе эти антисептическія (противогнилостныя) вещества не проникнутъ весь слой мяса и получится такъ называемая недокопченая ветчина. Медленное копченіе въ холодномъ дыму обыкновенно ведетъ къ цѣли лучше, чѣмъ скорое въ горячемъ дыму; послѣднее, однако, предпринимается въ особыхъ случаяхъ, о которыхъ будетъ сказано ниже.

Соленое мясо передъ поступленіемъ въ коптильню надо предварительно отмыть отъ приставшей къ ней грязи, обтереть чистой тряпкой и просушить въ хорошо вентилируемомъ сухомъ помѣщеніи. Для того же, чтобы во время копченія окорока не пачкались отъ отдѣляющейся вмѣстѣ съ дымомъ сажей, можно обернуть ихъ въ холстъ или бумагу, или же покрыть тонкимъ слоемъ гороховой муки или пшеничными отрубями.

При развѣскѣ окороковъ соблюдается то правило, что наиболѣе крупные окорока вѣшаютъ невысоко, т. е. ближе къ топкѣ, а мелкіе продукты и колбасы вверху.

Не всякое топливо пригодно для коптильни. Лучшимъ считается—дубъ, ольха, букъ, можжевельникъ; что же касается березы и смолистыхъ: сосны, ели и лиственницы, то они вовсе не пригодны, ибо даютъ дымъ съ непріятнымъ смолистымъ запахомъ, который сообщаетъ дурной вкусъ коптильнымъ продуктамъ. Для того же, чтобы придать дыму ароматичность, которая до нѣкоторой степени сообщается и коптильному товару, въ огонь подбрасываютъ различныя пряности—лавровый листъ, тминъ, мяту, имбирный корень и др.; особенно пригодны для этой цѣли прутья можжевельника съ ягодами, которыя при медленномъ горѣніи образуютъ летучія масла, сообщающія мясу коричневый цвѣтъ, пріятный вкусъ и ароматъ.

Время, потребное для копченія, зависитъ отъ рода продуктовъ, способа примѣненія копченія и устройства коптильни. Мелкіе продукты, какъ, напр.,—колбаса, бываютъ вполнѣ готовы въ 1—3 дня, для окороковъ нужно 1—2 недѣли.

Копченіе считается оконченнымъ, когда мясо пріобрѣтетъ характерный красноватожелтый цвѣтъ и свойственный имъ вкусъ и запахъ.

Послѣ окончанія копченія необходимо полученные продукты развѣсить для просушки въ сухомъ мѣстѣ.

Коптильня обыкновенно устраивается въ достаточно просторномъ помѣщеніи безъ оконъ, съ крышей, изъ которой выходятъ одна или нѣсколько дымовыхъ

трубъ. Стѣны коптильни должны быть каменныя, а также и полъ. Дверь должна плотно закрываться и около нея устраивается небольшое четырехугольное отверстіе для притока воздуха, необходимаго для поддержанія горѣнія и вентиляціи помѣщенія; съ этою цѣлью притокъ воздуха регулируется заслонкой.

Внутри коптильни, въ извѣстномъ порядкѣ, располагаются деревянныя перекладины съ крючками, къ которымъ подвѣшиваютъ продукты, предназначенные для копченія.

Огонь разводятъ на полу въ видѣ небольшихъ костерковъ, и во все время сожиганія двери коптильни должны быть плотно закрыты.

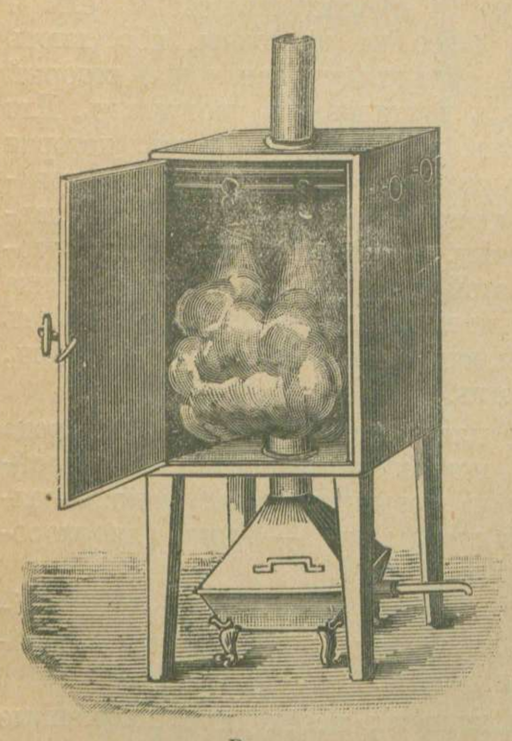


Рис. 6.

Въ помѣщеніи коптильни устраивается, такъ называемая румянка, предназначенная для быстраго копченія въ горячемъ дыму. Румянка имѣетъ въ длину 3 арш., въ ширину $1\frac{1}{2}$ арш. и въ высоту $2\frac{1}{2}$ арш. Выводятъ ее въ видѣ лежанки изъ кирпича съ тонкими стѣнками, причемъ внизу помѣщается топка съ колосниками; потолокъ плоскій, имѣетъ отверстіе для выпусканія дыма въ общую коптилку. Румянка имѣетъ особую входную дверь, плотно закрываемую во время топки, а вдоль стѣнъ румянки устраиваются поперечины для подвѣшиванія коптильныхъ продуктовъ.

Верхній сводъ топки образуетъ кирпичную рѣшетку,

которая служитъ для того, чтобы могущіе оборваться съ крючковъ продукты копченія не упали въ топку.

Для домашняго производства копченія можно устроить въ кухнѣ небольшую переносную коптилку, изображенную на рис. 6.

Она состоитъ изъ просторнаго деревяннаго или металлическаго ящика на ножкахъ. Въ крышѣ и днѣ ящика имѣются по круглому отверстію въ 2½ дюйма въ діаметрѣ. Нижнее отверстіе служитъ для прохода дыма изъ топки, помѣщающейся подъ ящикомъ, а верхнее для отвода дыма въ трубу.

ПРИБОРЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МАСТЕРСКОЙ.

Для дѣланія колбасъ и др. продуктовъ колбаснаго производства въ большомъ размѣрѣ необходимо имѣть особое помѣщеніе въ первомъ этажѣ, а еще лучше въ подвалѣ. Оно должно быть сухое и хорошо провѣтриваемое. Стѣны и потолокъ лучше всего выкрасить масляною краскою, для того, чтобы ихъ можно было, когда загрязнятся, вымыть. Для стока грязной воды полъ дѣлаютъ немного покатымъ къ одной сторонѣ. Полъ можетъ быть цементный, плитный или же мозаичный.

Въ мастерской должна быть устроена хорошая плита, достаточно просторная и удобная. Кромѣ плиты необходимы два мѣдныхъ, луженыхъ котла, вмазанныхъ въ кирпичный очагъ и имѣющихъ особыя топки.

Столы могутъ быть деревянные, гладко выструганные, но лучше, если верхній щитокъ будетъ мраморный, такъ какъ такой щитокъ легче отмывается и вообще гигіеничнѣе, чѣмъ деревянный.

Кромѣ обыкновенной кухонной посуды: ножей, вилокъ, ложекъ, разнаго рода плоскихъ и овальныхъ блюдъ, въ мастерской нужно имѣть инструменты и приспособленія спеціально для колбаснаго производства, какъ, напр., мясорубку, шприцы для набивки кишекъ фаршемъ, машинки для размѣшиванія фарша, цилиндръ изъ оцинкованнаго желѣза для выдерживанія фарша на ледникѣ, прессъ для отжиманія топленаго сала изъ шкварокъ и др.

Мясорубка (рис. 7) состоитъ изъ нѣсколькихъ соединенныхъ между собою изогнутыхъ ножей съ двумя ручками. Число ножей бываетъ различно: 2—6, въ зависимости отъ числа работающихъ, вѣсъ мясорубки можетъ быть различный, приблизительно—4—6 пудовъ.

Надо замѣтить, что при такомъ числѣ ножей мясорубка будетъ недостаточно устойчива, что затрудняетъ работу и портитъ дерево, на которомъ производится рубка мяса.

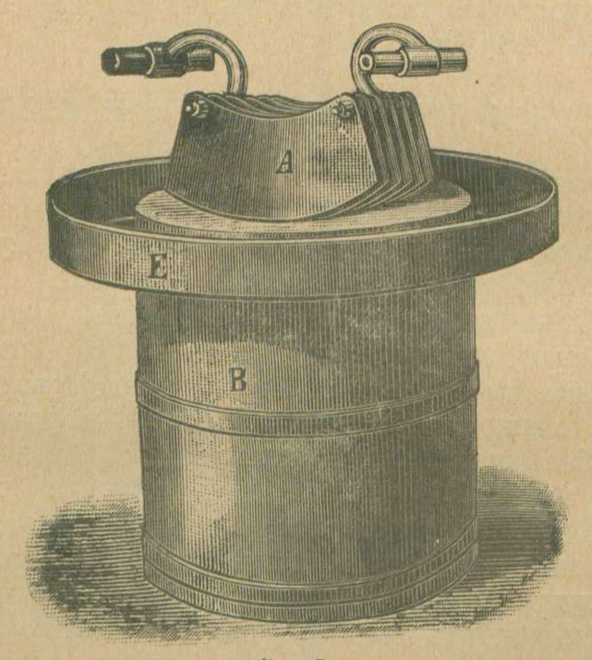


Рис. 7.

Подстановкой для мясорубки служитъ деревянный толстый чурбанъ, обыкновенно наз. блокомъ. Верхняя рабочая поверхность блока слегка выпуклая, выстилается березой или букомъ, но не дубомъ, отъ котораго мясо чернѣетъ. Что касается размѣровъ этой рабочей поверхности, то она должна соотвѣтствовать длинѣ мясорубки. Для того, чтобы во время рубки куски мяса не сваливались, блокъ окружаютъ желобомъ изъ оцинкованнаго желѣза.

Мясорубка приводится въ дѣйствіе раскачиваніемъ

ножей по длинѣ. Здѣсь дѣйствуетъ только тяжесть, а потому и работа мясорубкой не тяжела.

По мѣрѣ рубки мясо пододвигаютъ деревянной лопаточкой, ею же снимаютъ и готовый фаршъ.

Ножи мясорубки должны быть достаточно остры; содержать ихъ надо въ чистотѣ, очищая отъ крови и приставшихъ къ нимъ загрязняющихъ частицъ; для этого надо ихъ разбирать послѣ работы и обмывать

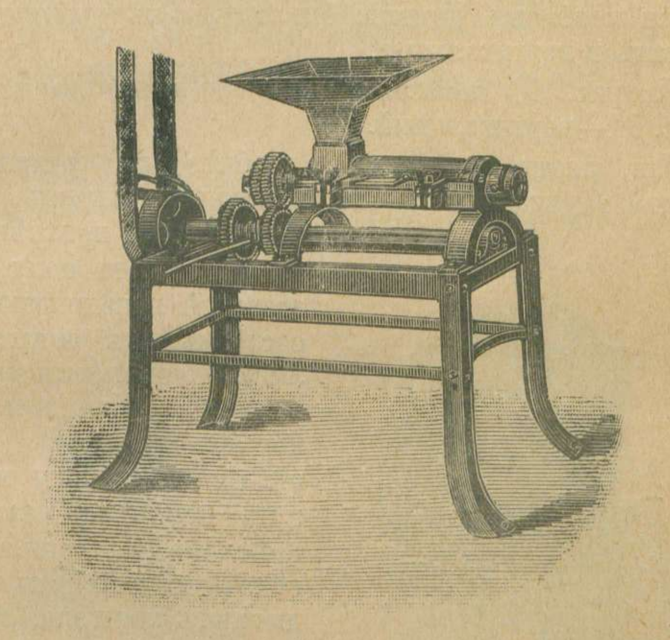


Рис. 8.

крѣпкимъ горячимъ щелокомъ, также точно и рабочую поверхность блока необходимо каждый разъ счищать желѣзнымъ скребомъ и также промывать щелокомъ.

Въ большихъ колбасныхъ заведеніяхъ употребляются иногда особыя мясорубки въ видѣ мельницъ, какъ показанная на рис. 8.

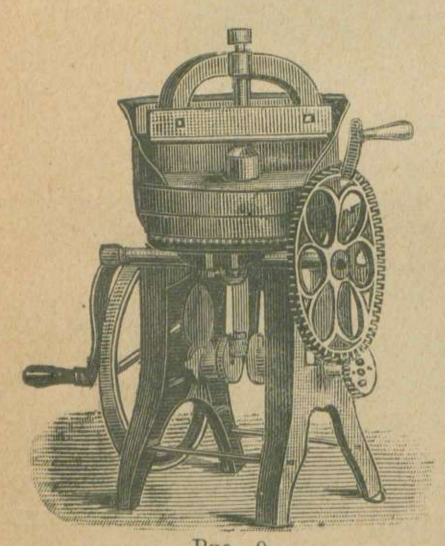
Такая мясорубка приводится въ движеніе отъ привода. Работаетъ она довольно быстро, но имѣетъ тотъ недостатокъ, что болѣе рветъ мясо, чѣмъ рубитъ, а потому ее удобнѣе примѣнять для рубки варенаго мяса, какъ болѣе мягкаго, чѣмъ сырого.

Небольшая американская мясорубка (рис. 9), не безызвѣстная и у насъ въ Россіи, имѣетъ на своей сторонѣ всѣ преимущества удобнаго аппарата для приготовленія фарша; работаетъ прекрасно, рубитъ мясо, какъ вареное, такъ и сырое.

Шприцъ. Подъ этимъ названіемъ въ колбасномъ производствѣ извѣстны особые небольшіе аппараты для набивки колбасъ. Шприцы бываютъ какъ горизонтальные, такъ и вертикальные.

На рис. 10 показанъ горизонтальный шприцъ, а на рис. 11—вертикальный.

Для плотнаго фарша удобнѣе горизонтальный шприцъ, а для мягкаго—вертикальный; шприцъ долженъ быть прикрѣпленъ къ столу или полу мастерской неподвижно. Онъ состоитъ изъ полаго цилиндра съ поршнемъ и крышкой. Для наполненія его фаршемъ надо отвинтить крышку и вынуть поршень; затѣмъ, наполнивъ цилиндръ вплотную фаршемъ, вкладываютъ поршень, завинчиваютъ крышку и, приведя въ движеніе поршень посредствомъ ручки, вгоняютъ фаршъ въ кишку, которую надѣваютъ на узкій конецъ шприца. Для того, чтобы удобнѣе было набивать колбасы различной толщины, къ шприцу приспособляютъ различнаго діаметра наконечники, состоящіе изъ полаго цилиндрика.


Рис. 9.

Для домашняго производства колбасъ можно набить кишку посредствомъ рожка, изображеннаго на рис. 12, узкій конецъ котораго вставляютъ въ кишку, а черезъ широкій конецъ вводятъ фаршъ.

Весьма удобный и дешевый шприцъ для небольшого производства колбасъ показанъ на рис. 13. Онъ

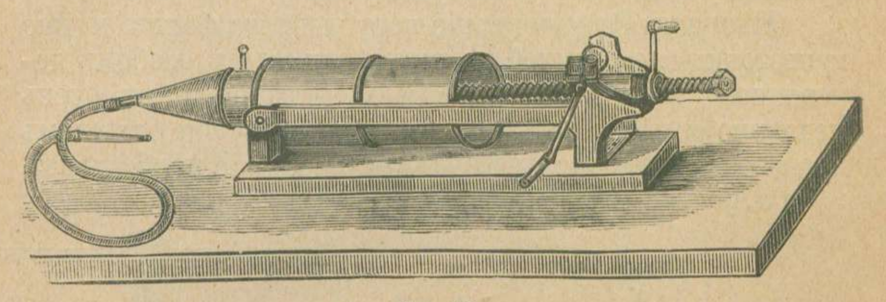


Рис. 10.

состоитъ изъ деревянной рамы, внутри которой вставленъ деревянный полый цилиндрикъ, съуженный у одно-

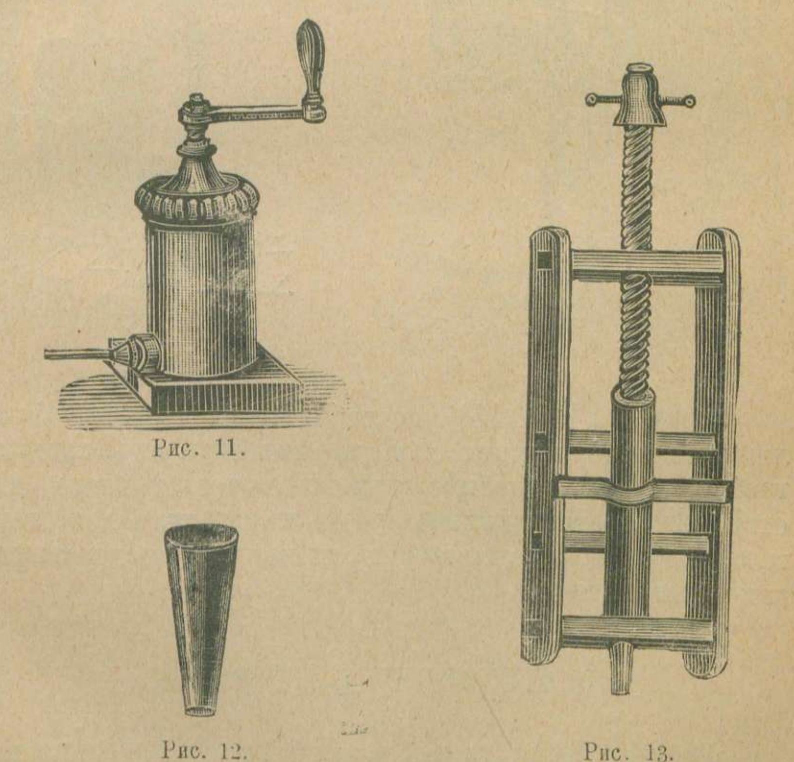


Рис. 11.

Рис. 12.

Рис. 13.

го конца. Шприцъ дѣйствуетъ винтомъ, на концѣ котораго (внутри цилиндра) надѣтъ деревянный кружокъ, замѣняющій поршень. При движеніи винта впередъ, конецъ

его попадаетъ въ углубленное гнѣздо деревяннаго кружка, давитъ на послѣдній и вгоняетъ фаршъ въ кишку, привязаную къ узкому концу шприца.

Мѣсилка. Размѣшиваніе нарубленнаго фарша можно приготовить лопаточкой на столѣ или же въ особомъ деревянномъ корытѣ, но такое размѣшиваніе будетъ очень медленно и несовершенно. Вотъ почему при большомъ производствѣ колбасъ употребляется особый приборъ наз. мѣсилкой, образецъ котораго показанъ на рис. 14.

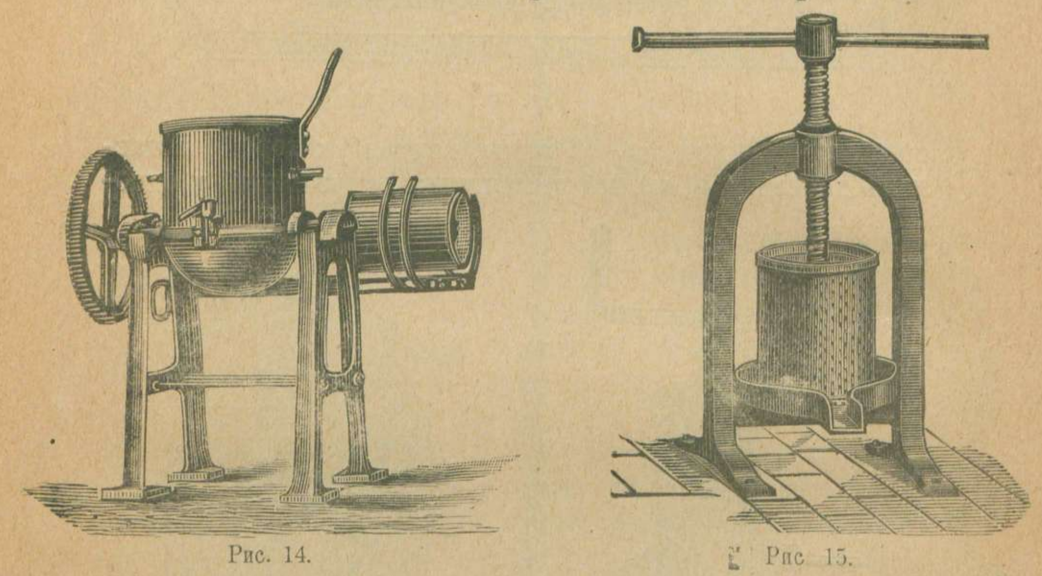


Рис. 14. Рис 15.

Прессъ. (Рис. 15) употребляется для отжиманія излишняго шпигованнаго сала въ тѣхъ случаяхъ, когда это требуется. Всего удобнѣе винтовой прессъ ручного дѣйствія. Его плотно привинчиваютъ къ полу, а для вытекающаго сала имѣется ковшъ, къ которому подставляютъ каменныя чашки.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВЕТЧИНЫ.

Ветчина. Подъ этимъ названіемъ обыкновенно принято у насъ называть свинину просоленую, а затѣмъ прокопченную. Иногда впрочемъ соленая свинина и безъ копченія все же называется ветчиной.

Но не изъ одной только свинины приготовляютъ ветчину, мясо другихъ животныхъ, приготовленныхъ подобно свиному, также часто носитъ названіе ветчины, какъ, напр., медвѣжье, изъ котораго приготовляютъ очень вкусные окорока. Евреи приготовляютъ ветчину изъ говядины.

Ветчина обыкновенно приготовляется въ формѣ окорока изъ задней части, и рѣже для этой цѣли идутъ переднія части.

Окорока бываютъ длинные и короткіе. Для первыхъ надо отдѣлить отъ туши мяса въ окорокъ всю тазовую кость; при этомъ нога обрѣзается обыкновенно въ первомъ суставѣ, нижѣ колѣна, вѣсъ такого окорока бываетъ 22—30 фунтовъ. Въ короткихъ окорокахъ для окорока отрѣзается не вся тазовая кость, а верхняя часть ея отпиливается.

Для короткихъ окороковъ употребляется мясо молодыхъ свиней. Вѣсъ около 15 фунтовъ. Окорока въ продажѣ извѣстны подъ различными названіями, отличающіеся по формѣ.

Такъ у насъ лучшимъ окорокомъ считается тамбовскій, принадлежащій къ числу длинныхъ окороковъ.

Кромѣ того окорока бываютъ: 1) Іорскій, для котораго мясо обдѣлывается выпукло, а не плоско; нога отрѣзается коротко. Вѣсъ не болѣе 15—20 фунтовъ и 2) Вестфальскій, вѣсомъ 16—20 фунтовъ, отрѣзается, какъ длинный окорокъ съ тазовою костью, но нога обрѣзается почти у самаго окорока.

Окончательная обдѣлка окорока производится послѣ соленія и копченія.

Приготовленіе ветчины. Хотя въ общихъ чертахъ приготовленіе окороковъ производится одинаково, тѣмъ не менѣе въ каждой мѣстности, до извѣстной степени, производители примѣняются къ вкусу потребителей.

Въ Россіи окорока приготовляютъ такъ: отрѣзавъ отъ парной или мороженой свиньи окорокъ, натираютъ солью, селитрой и сахаромъ. На каждый пудъ мяса идетъ 3 ф. соли, $\frac{1}{4}$ ф. селитры и $\frac{1}{4}$ ф. сахарнаго песку. Окорока складываютъ въ кадку, пересыпая ихъ этою

смѣсью, и заливаютъ разсоломъ. Для того, чтобы мясо не всплыло, на него кладутъ рѣшетчатый кругъ. Кадку съ посоленными окороками надо выдержать на холоду около трехъ мѣсяцевъ и тогда мясо достаточно просолится.

Окорокъ, назначенный для варки, вынимаютъ изъ кадки, промываютъ, просушиваютъ и подвергаютъ копченію въ румянкѣ 4—5 дней.

Когда окорокъ долженъ быть заготовленъ въ сыромъ видѣ, то послѣ просолки его обдѣлываютъ и затѣмъ, для извлеченія избытка соли, погружаютъ на сутки въ ледяную воду, послѣ чего срѣзаютъ разбухшія въ водѣ пленки, провѣтриваютъ, просушиваютъ, посыпаютъ гороховой мукой и коптятъ 2—4 недѣли.

Варка окорока. Окорокъ надо предварительно вымачивать въ теплой водѣ, чтобы отнять отъ него излишнюю соль, въ особенности если окорокъ долго хранился и соль выступила наружу. Послѣ вымачиванія, кладутъ окорокъ въ холодную воду, въ которую для вкуса можно прибавить луку, моркови, петрушки, гвоздики и пр. Варить окорокъ нужно нѣсколько часовъ, но не на сильномъ огнѣ, ибо иначе ветчина получится жесткой и малосольной.

Когда окорокъ сдѣлается мягкимъ, его вынимаютъ изъ бульона и даютъ остыть.

Въ томъ же бульонѣ можно сварить и другіе окорока, которые будутъ еще лучше и нѣжнѣе. Но для этого бульонъ долженъ быть совершенно свѣжій, сохранять его надо на льду и всякій разъ передъ варкой окорока очищаютъ кипяченіемъ и снятіемъ пѣны. Если бульонъ очень соленъ, то его разбавляютъ водой.

Запеканіе окороковъ. При запеканіи окороковъ ихъ обмазываютъ слоемъ тѣста, пальца на два толщиной, изъ ржаной муки и ставятъ въ хлѣбопекарную печь на 2—3 часа, пока онъ сдѣлается совершенно мягкимъ.

Вынувъ изъ печи, даютъ ему остыть и снимаютъ хлѣбную корку.

РАЗНЫЕ СОРТА ВЕТЧИНЫ.

Рулетъ изъ ветчины можно приготовлять, какъ изъ переднихъ окороковъ вмѣстѣ съ боковиной, такъ и изъ заднихъ. Для этого удаляютъ осторожно всѣ кости, оставляя кожу нетронутой; затѣмъ складываютъ окорока по двое внутренними частями одинъ къ другому и погружаютъ на нѣсколько недѣль въ соленый растворъ. Разсолъ долженъ имѣть такую крѣпость, чтобы въ немъ не тонуло куриное яйцо, на 1 ведро разсола прибавляютъ 40 золотниковъ селитры и немного пряностей для вкуса и запаха.

Когда мясо просолится, куски вынимаютъ, очищаютъ отъ слизи и приставшихъ зеренъ перца и пр., выравниваютъ ножемъ, свертываютъ по длинѣ въ видѣ колбасы, кожей наружу и зашнуровываютъ тонкой бичевкой. Затѣмъ рулетъ поступаетъ въ коптильню.

Медвѣжій окорокъ принадлежитъ къ числу гастрономическихъ закусокъ и предпочитается любителями свиному окороку.

Для приготовленія его отрѣзаютъ окорока свѣже убитаго медвѣдя и солятъ ихъ также, какъ и свиные въ теченіе 2½—3 мѣсяцевъ. Послѣ этого, остудивъ на холоду, подвергаютъ холодному копченію около 3 недѣль.

Окорокъ изъ дикаго кабана по своему приготовленію ничемъ не отличается отъ окорока изъ домашней свиньи, но по вкусу цѣнится знатоками много выше послѣдняго.

У дикаго кабана нѣтъ шпека (подкожнаго сала), ибо при быстрыхъ движеніяхъ этого животнаго оно образоваться не можетъ, но, смотря по степени сытости животнаго, бываетъ болѣе или менѣе межмышечнаго жира.

Для окороковъ идетъ только мясо молодыхъ кабановъ, ибо мясо старыхъ слишкомъ жестко.

Грудинка вырубается всегда изъ парныхъ и молодыхъ свиней. Послѣ обдѣлки ихъ солятъ, а затѣмъ выдерживаютъ на льду около двухъ недѣль, послѣ чего подвергаютъ копченію или же оставляютъ солеными.

Свиныя ножки. Приготовленіе свиныхъ ножекъ состоитъ въ томъ, что ножки предварительно солятъ въ разсолѣ, а затѣмъ вывариваютъ въ бульонѣ до размягченія. Когда ножка сварена, ее вынимаютъ изъ бульона и погружаютъ въ холодную воду до полнаго охлажденія, остывшую ножку обравниваютъ ножемъ, обливаютъ кипяткомъ и пока она не остыла, обсыпаютъ кожу толчеными сухарями.

Языкъ. Прежде чѣмъ заготовить впрокъ языкъ, необходимо удостовѣриться въ его доброкачественности. Языкъ у здороваго животнаго не долженъ имѣть красныхъ пятенъ, пузырей, язвочекъ и отслоекъ кожицы на поверхности.

Языкъ передъ солкой необходимо очистить отъ слизистыхъ налетовъ, для чего надо хорошо промыть, отскоблить и затѣмъ протереть тряпочкой.

Солка языка чаще всего употребляется сухая, т. е. обѣ поверхности его натираютъ смѣсью соли, селитры и сахара. Послѣ этого языкъ кладутъ въ разсолъ.

Послѣ просолки языкъ протираютъ, варятъ и если хотятъ, то подвергаютъ копченію. Коптить языки надо въ прохладномъ дыму и потому ихъ подвѣшиваютъ въ верхней части коптильни.

Такъ называемый шпикованный языкъ приготовляется такъ: бычачій или коровій языкъ вмѣстѣ съ горломъ варятъ 5—6 часовъ до полнаго размягченія. Затѣмъ языкъ вынимаютъ, студятъ, отрѣзаютъ горло, обертываютъ языкъ въ тонкій пластъ свиного сала, или обмазываютъ его на холоду растертымъ въ мязгу саломъ. Послѣ этого надѣваютъ на него слѣпую кишку, окрашиваютъ послѣднюю кровью свиньи и обвязываютъ кишку по обоимъ концамъ. Въ этомъ видѣ языкъ надо прокипятить въ водѣ въ теченіе ½ часа: для того же, чтобы кишка не лопнула, надо ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ проколоть толстой иглой. Затѣмъ языкъ подвергаютъ копченію.

Итальянская ветчина, иначе называемое ветчинной колбасой, приготовляется изъ шейной части свинины безъ костей и кожи, но съ прибавкою въ достаточномъ количествѣ сала.

Для этого надо раздѣлить шейную часть на двѣ половины, обѣ погрузить въ соляной растворъ и выдержать въ немъ 2—4 недѣли.

Послѣ этого вынимаютъ мясо изъ разсола, очищаютъ отъ плевъ, пленокъ и пр.; затѣмъ свертываютъ въ кишку, крѣпко обматываютъ тонкой бичевкой и, наконецъ, подвергаютъ копченію.

Полендвица по матеріалу и способу приготовленія похожа на итальянскую колбасу, но только содержитъ меньше сала.

Вырѣзываютъ котлетную (хребтовую) часть парной свинины безъ костей, сжимаютъ кожу съ саломъ, оставляя на мясѣ очень тонкій слой послѣдняго. Затѣмъ, разрѣзавъ мясо на пласты, подвергаютъ солкѣ. На каждый пудъ мяса берутъ 5 ф. соли, ¼ ф. селитры и 3 фун. сахарнаго песку, немного перца, гвоздики и лавроваго листа.

Куски предварительно натираютъ солью съ селитрой и пересыпаютъ сахарнымъ пескомъ и пряностями, затѣмъ кладутъ слоями въ кадочку съ разсоломъ.

Послѣ просолки куски вынимаютъ и выкладываютъ въ кишку, какъ было объяснено при приготовленіи шпикованнаго языка. Затѣмъ коптятъ 5—6 дней.

Рулетъ изъ солонины. Срѣзаютъ мясо съ задняго окорока туши быка, обравниваютъ куски, сглаживаютъ ножемъ внутреннюю ихъ поверхность и крѣпко свертываютъ по длинѣ такъ, чтобы внутренняя поверхность приходилась внутрь, а наружная—наружу. Затѣмъ, обвязавъ тонкой бичевкой, опускаютъ въ разсолъ на 3—4 недѣли и затѣмъ коптятъ.

Солонина можетъ быть заготовлена для продажи сырой или вареной. Въ послѣднемъ случаѣ варятъ солонину съ приправой моркови, лука, лавроваго листа, тмина, можжевеловыхъ ягодъ и проч.

Свиное сало. Шпекомъ или свинымъ саломъ называется подкожный жиръ, вырѣзаемый вмѣстѣ съ кожей свиньи. Сало бываетъ: спинное, грудное и проч. Лучшій сортъ сала вырѣзается со спины животнаго.

Что касается качества мяса и сала свиньи, т. е. вкуса, то это прежде всего зависитъ отъ корма и со-

держанія. При хлѣбной откормкѣ свиньи сало будетъ довольно плотное на ощупь. Лучшимъ саломъ по способу откормки и заготовки впрокъ надо считать малороссійское сало. Оно отличается плотностью, трудно распускается и въ разрѣзѣ слегка желтовато.

Если свинью кормить жирною пищей, какъ, напримѣръ отжимками отъ масляничныхъ растеній и сѣмянъ, помоями и другими отбросами, тогда сало будетъ мягкое на ощупь, легко распускается на огнѣ и имѣетъ консистенцію студня. Цвѣтъ въ разрѣзѣ синевато-желтоватый.

Какъ бы хорошо мы не кормили свинью, сало ея будетъ одинаково во всю толщину, именно слой его, прилегающій къ мясу, приблизительно толщиною въ палецъ, будетъ слабѣе другихъ слоевъ и верхняго.

При отдѣлкѣ мяса, первый слой его, какъ болѣе слабый, оставляется при мясѣ. Для заготовки же сала вырѣзаютъ болѣе плотные и однородные слои.

Если мясо свиньи поступаетъ въ солку въ видѣ цѣльныхъ половинокъ, то сало не вырѣзается. Когда же подвергаютъ соленію только одно сало, то употребляется соль безъ селитры.

Самая посолка производится такъ: насыпавъ на столъ слой соли въ палецъ толщины, кладутъ на него пластъ сала кожей внизъ: поверхъ пласта снова насыпаютъ такой же слой соли, на него второй пластъ, посыпанный солью, затѣмъ третій и т. д., пока образуется штабель въ 2—3 аршина толщиной.

Недѣли черезъ двѣ, кучи перекладываютъ въ обратномъ порядкѣ, т. е. верхніе пласты кладутъ внизъ, а нижніе на верхъ. Сало въ кучахъ выдерживаютъ два, а иногда и болѣе мѣсяца. Но все же сало нельзя передержать слишкомъ долго, ибо оно можетъ пожелтѣть, покрыться ржавчиной и пріобрѣсти непріятный вкусъ.

Вынутое изъ кучъ сало надо подвѣсить на крючкахъ въ сухомъ и прохладномъ помѣщеніи для просушки.

Сало рѣдко подвергаютъ копченію, большею частью идетъ въ пищу въ соленомъ видѣ.

КОПЧЕНІЕ И СОЛЕНІЕ.

Копченое мясо. Кромѣ солки мяса быковъ на солонину, его иногда подвергаютъ еще копченію въ холодномъ дыму. У насъ такая заготовка мяса впрокъ почти не употребляется, хотя при этомъ солонина пріобрѣтаетъ весьма хорошій вкусъ.

Вяленіе мяса. Мясо очищаютъ отъ костей, разрѣзаютъ на куски въ нѣсколько фунтовъ вѣсомъ и кладутъ въ сушильни или сушильный шкафъ, температуру котораго поддерживаютъ до 55° Р. въ теченіе трехъ дней. Провяленное такимъ способомъ мясо по цвѣту походитъ на вареное. Для того, чтобы лучше сохранить вяленое мясо, его обмакиваютъ въ густой растворъ плиточнаго мясного бульона и снова сушатъ; при этомъ поверхность мяса покроется блестящимъ слоемъ высохшаго бульона.

Вяленое мясо составляетъ любимое кушанье охотниковъ, отправляющихся на продолжительное время на охоту, а также путешественниковъ.

Передъ употребленіемъ надо вымыть мясо и вымочивъ его часа два въ водѣ, варить въ этой же водѣ. Мясо варится очень скоро и по своему вкусу почти не отличается отъ свѣжаго мяса.

Копченіе баранины. Баранину коптятъ такъ: берутъ заднюю часть баранины, натираютъ солью и селитрой и держатъ два дня подъ гнетомъ, часто переворачивая. Если баранина стара и жестка, то надо ее предварительно разбить колотушкой.

Копченіе гусей. Гусей коптятъ цѣлыми, разрѣзанными пополамъ или же на куски.

Если гусей коптятъ цѣлыми, то надрѣзаютъ у нихъ спину, натираютъ солью и кладутъ на нѣкоторое время въ разсолъ, растираютъ внутри палочками. Вынувъ изъ разсола, даютъ стечь водѣ и немного просохнуть, а недѣлю спустя переносятъ въ коптильню. Вынувъ изъ коптильни, вѣшаютъ для просушки въ комнатѣ на жердяхъ.

Соленіе и копченіе телятины. Берутъ двѣ заднія части отъ большого хорошо кормленаго теленка, отрѣ-

заютъ кости ногъ и всю почечную часть. Послѣ этого толкутъ 1 ф. соли, 3 золот. селитры и $1/8$ ф. .сахара и натираютъ этою смѣсью телятину, укладываютъ въ кадочку, посыпавъ оставшеюся солью, накладываютъ деревянный кружокъ, а на нее тяжелый грузъ и ставятъ въ холодное мѣсто на двѣ недѣли, поворачивая куски черезъ день. По прошествіи этого срока телятину вынимаютъ и коптятъ также двѣ недѣли, затѣмъ вѣшаютъ на сквозной вѣтеръ для просушки.

Телячій копченый окорокъ очень вкусенъ и любители гастрономы его дорого цѣнятъ.

Копченіе дичи. Копченая дичь принадлежитъ къ числу очень вкусныхъ гастрономическихъ блюдъ. Для приготовленія надо прежде всего, чтобы вышло изъ дичи возможно больше крови, очистить, обтерѣть насухо полотенцемъ и положить въ соль, смѣшанную съ толчеными ягодами можжевельника, тминомъ, эстрагономъ, лавровымъ листомъ, перцемъ и гвоздикой.

Недѣлю спустя дичь вынимаютъ и вѣшаютъ въ легкій дымъ.

Фазаны, куропатки и др. дикія птицы, очистивъ отъ перьевъ и слегка опаливъ, разрѣзаютъ вдоль. Затѣмъ снимаютъ ножемъ кожу и солятъ не болѣе двухъ недѣль, пересыпая птицу мелко истолченными можжевеловыми ягодами, мускатнымъ орѣхомъ, гвоздикой, перцемъ и сложивъ птицы вмѣстѣ спинками, завертываютъ въ толстый холстъ. Затѣмъ накладываютъ грузъ для того, чтобы придать имъ плоскій видъ. Коптятъ нѣсколько дней надъ можжевельникомъ.

Хранить эту дичь надо въ прохладномъ мѣстѣ и по мѣрѣ надобности нитки распарываютъ и разрѣзаютъ дичь на куски.

Копченіе гусиныхъ полотковъ. Для копченія надо выбрать крупныхъ, хорошо откормленныхъ гусей, ощипать, опалить и выпотрошить; вымыть, распластать пополамъ и натереть солью. На 1 ф. соли прибавляютъ по 3 золот. селитры; затѣмъ складываютъ въ кадочку и оставляютъ на 3 дня. Въ теченіе этого времени большая часть соли растворится. Затѣмъ, полотки, еще мокрые отъ разсола, обсыпаютъ и обваливаютъ отрубями такъ,

чтобы ни жира, ни мяса не было видно; вынимаютъ и привязываютъ на ниткахъ петлями къ жердямъ и вѣшаютъ на 7 дней въ коптильнѣ на такомъ разстояніи отъ огня, чтобы сало на полоткахъ не таяло.

Послѣ копченія полотки надо повѣсить еще на недѣлю на воздухъ для провѣтриванія, въ такомъ мѣстѣ, куда не проникаютъ солнечные лучи.

Когда полотки просохнутъ, надо отряхнуть и обтереть ихъ и хранить въ сухомъ и прохладномъ мѣстѣ.

Копченые гуси при такомъ приготовленіи примутъ снаружи желтый цвѣтъ, а внутри мясо будетъ красное съ бѣлымъ жиромъ.

Полотки можно хранить очень долго безъ какой либо порчи.

Копченіе рыбы. Копченіе рыбы въ общихъ чертахъ производится такъ: рыбу моютъ, разрѣзываютъ вдоль брюха, вынимаютъ потроха и солятъ. Затѣмъ кладутъ на желѣзный листъ дранки, а на нихъ рыбу, смазавъ ее орѣховымъ масломъ, посыпаютъ мочеными пряностями: корицей, гвоздикой, перцемъ, кардамономъ, имбиремъ и ставятъ въ печь. Свернувъ солому и можжевельникъ пучками, зажигаютъ и кладутъ понемногу передъ рыбой и когда солома загорится, закрываютъ заслонку, по временамъ открывая ее и зажигая вновь, если она погаснетъ.

Копченіе лососины и семги. Выбираютъ не жирную лососину, разрѣзываютъ вдоль, а голову совершенно отдѣляютъ прочь. Затѣмъ мясо рыбы кладутъ на доску и крѣпко натираютъ съ обѣихъ сторонъ солью. Оставляя лежать два дня, переворачиваютъ обѣ половинки на другую сторону и вѣшаютъ за хвостъ въ дыму не высоко и не долѣе 2—3 дней.

Послѣ этого копченую рыбу вѣшаютъ на воздухъ для просушки.

Копченіе щукъ. Предварительно надо очистить рыбу, вынуть внутренности, обмыть ее, разрѣзать на куски, посолить и продержать ее такъ три дня. Если хотятъ коптить цѣльными рыбами, разрѣзываютъ вдоль брюха и вынувъ спинную кость, растягиваютъ рыбу на палочкахъ, натираютъ солью съ прибавкою селитры, и вѣ-

шаютъ въ коптильнѣ на 8—10 дней. Затѣмъ оставляютъ вмѣстѣ на воздухѣ.

Копченіе сиговъ. Очищаютъ рыбу отъ внутренностей, моютъ и солятъ въ теченіе сутокъ, вытираютъ, протыкаютъ на сквозь лучину, кладутъ на рашпоръ. Русскую печь затапливаютъ можжевельникомъ или смолистыми дровами, положивъ топливо въ задъ печи. Передъ дровами ставятъ рашпоръ съ рыбою, закрываютъ заслонку, оставивъ внизу небольшое отверстіе для прохода дыма. Когда одна сторона прокоптится, рыбу поворачиваютъ на другую сторону, повторяя это до тѣхъ поръ, пока рыба испечется и прокоптится.

ПРИГОТОВЛЕНІЕ КОЛБАСЪ.

Къ колбасному производству относятся всѣ сорта колбасъ и сосисекъ, а также и другіе продукты, приготовляемые изъ фарша: мясные сыры, зальцы и проч., тѣмъ не менѣе колбасы и сосиски, т. е. набитые фаршемъ кишки свиньи, все же принадлежатъ къ числу главныхъ продуктовъ производства.

Заготовка кишекъ, вынимаемыхъ изъ внутренностей убойнаго скота, требуетъ большой опытности и знанія, а потому для домашняго производства колбасъ дешевле обойдется купить ихъ готовыми, чѣмъ самому заниматься очисткой.

Вынувъ внутренности изъ убитаго животнаго, отдираютъ пальцами спускающійся отъ желудка и покрывающій кишки сальникъ, перевязываютъ кишки у желудка и у тонкой кишки и отрѣзаютъ ихъ. Затѣмъ осторожно оскабливаютъ ножемъ прилегающій къ кишкамъ жиръ, надрѣзаютъ продольныя перепонки, стягивающія кишки и выравниваютъ ихъ.

Послѣ этого слѣдуетъ промывка и выворачиваніе кишекъ наизнанку. Промывка дѣлается сначала въ теплой водѣ, пока изъ кишекъ не будутъ удалены содержащіяся въ нихъ нечистоты. Затѣмъ кишки надо выполоскать въ холодной водѣ и оставить въ ней не менѣе какъ сутки.

Послѣ всего этого слѣдуетъ вторая промывка толстыхъ кишекъ въ горячей водѣ (но не въ кипяткѣ), а болѣе тонкія въ теплой. Для ускоренія работы можно прибавить къ водѣ немного соды.

Промытыя окончательно кишки выворачиваютъ снова на лицевую сторону, отжимаютъ остатки воды, пропуская кишки между пальцами, кладутъ на столъ и обчищаютъ не очень острымъ ножемъ. Наконецъ, еще разъ прополаскиваютъ чистой водой и оставляютъ, до употребленія въ дѣло набивки, въ водѣ. Если же кишки необходимо сохранить очень долгое время, то надо слегка посолить. Для этого кишки снова выворачиваютъ наизнанку и обсыпаютъ мелкою солью.

Если для набивки идетъ желудокъ и тонкая оболочка сальника, то они обрабатываются подобно кишкамъ и также до употребленія пересыпаются солью.

Передъ употребленіемъ для набивки, кишки надо прополоскать въ теплой водѣ, обсушить и обтереть чистой тряпочкой. Затѣмъ слѣдуетъ испытаніе кишекъ, т. е. ихъ цѣлости, такъ какъ даже самыя маленькія дырочки и трещинки нельзя допустить.

Приготовленіе фарша операція довольно сложная. Надо предварительно разрѣзать мясо на части и разложить его по сортамъ на чистомъ столѣ, свиное сало отдѣльно· Кости вырѣзаются и складываются въ корзинку. Затѣмъ слѣдуютъ, послѣдовательно, слѣдующія операціи: выжиливаніе (отдѣленіе жилъ отъ мяса), измельченіе мяса, прибавленіе шпека, соли и приправъ, образованіе фарша и выдерживаніе его на холоду.

Отдѣленіе жилъ состоитъ въ томъ, что изъ мяса удаляютъ сухожилья, крупные сосуды клѣтчатки и проч., оставляя одну мякоть. Чѣмъ лучше очищено мясо, тѣмъ оно будетъ нѣжнѣе, вкуснѣе и питательнѣе и тѣмъ цѣннѣе будетъ приготовленный изъ него фаршъ.

Измельченіе мяса. Въ русскихъ колбасныхъ заведеніяхъ мясо измельчаютъ на фаршъ тотчасъ послѣ выжиливанія; въ нѣмецкихъ же колбасныхъ мясо предварительно обсыпаютъ солью, которая извлекаетъ изъ него влагу и сырость. Операція эта дѣлается на пока-

томъ столѣ, причемъ вытекающій растворъ соли прямо бросаютъ.

Мерзлое мясо обязательно слѣдуетъ посыпать солью, иначе изъ него нельзя извлечь всей сырости.

Что касается измельченія мяса, то объ этомъ уже было говорено при описаніи приборовъ и принадлежностей мастерской.

Прибавленіе шпека. Сало, предназначенное для прибавки къ фаршу, надо освободить предварительно отъ кожи. Для колбасъ, предназначенныхъ въ пищу сырыми, не слѣдуетъ брать слишкомъ мягкаго сала. Послѣднее пригодно только для колбасъ, поступающихъ въ варку, а также ливерныхъ и вообще продуктовъ, для изготовленія которыхъ идетъ мягкое сало.

Твердое сало разрѣзываютъ на тонкія полоски, которыя затѣмъ для нѣкоторыхъ сортовъ колбасъ нарѣзаютъ въ формѣ кубиковъ, а для другихъ рубятся вмѣстѣ съ фаршемъ. Иногда сало растираютъ въ мязгу въ ступкѣ и протираютъ сквозь сито.

Въ готовомъ фаршѣ это сало обозначается въ видѣ глазковъ, по формѣ и величинѣ которыхъ различаютъ сорта колбасъ одинъ отъ другого.

Прибавленіе приправъ къ фаршу слѣдуетъ дѣлать во время рубки. Къ такимъ приправамъ относятся, главнымъ образомъ, соль и селитра, иногда перецъ и др. пряности. Все это, конечно, слѣдуетъ дѣлать въ должной мѣрѣ, руководствуясь вкусомъ. Что касается селитры, то прибавка ея должна быть особенно осторожна, такъ какъ при избыткѣ селитры колбаса будетъ не вкусна, а при недостаткѣ ея подвергнется ослизненію и не будетъ имѣть требуемаго краснаго цвѣта.

Продѣлываніе фарша. Операція эта состоитъ въ размѣшиваніи и промываніи готоваго фарша для болѣе правильнаго и равномѣрнаго распредѣленія всѣхъ веществъ и приправъ, входящихъ въ составъ фарша.

Размѣшиваніе производится чаще всего руками, для чего фаршъ кладутъ въ корыто и рабочій, засучивъ рукава, погружаетъ руки по локоть въ фаршъ и размѣшиваетъ его въ теченіи 2—3 часовъ.

Чѣмъ долѣе и тщательнѣе будетъ произведено

продѣлываніе фарша, тѣмъ вкуснѣе будетъ полученная изъ него колбаса.

Выдерживаніе фарша на ледникѣ и вообще въ холоду не составляетъ существенной операціи, а потому въ простыхъ русскихъ колбасныхъ заведеніяхъ, занимающихся изготовленіемъ простыхъ и дешевыхъ сортовъ колбасъ, рѣдко употребляется (только въ жаркое время года). Между тѣмъ въ нѣмецкихъ колбасныхъ заведеніяхъ всякій фаршъ, передъ набивкой его въ колбасу, обязательно выдерживается на холоду независимо отъ времени года.

Для этого фаршъ кладутъ въ особый металлическій цилиндръ и ставятъ на ледникъ. Фаршъ долженъ сдѣлаться холоднымъ, но ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ допускать промерзанія, что вредно повліяетъ на вкусъ колбасы, приготовленной изъ мороженнаго фарша. Обыкновенно считается достаточнымъ продержать фаршъ на холоду не болѣе 10—12 часовъ, такъ какъ за это время фаршъ подъ дѣйствіемъ холода и самъ пріобрѣтетъ достаточную липкость; если же фаршъ передержать долѣе, то онъ можетъ ослизнуть.

Остуженный фаршъ набиваютъ въ кишки пока онъ еще холоденъ, а затѣмъ приготовленную колбасу обвѣтриваютъ на воздухѣ.

Набивка фарша. Мы уже познакомили читателей съ принадлежностями и приборами, служащими для набивки фарша, а потому переходимъ прямо къ процессу набивки.

Выбравъ кишки, необходимыя для извѣстнаго сорта колбасъ, разрѣзаютъ ихъ на куски требуемой величины. Затѣмъ или перевязываютъ эти куски съ одного конца, или же оставляютъ оба конца свободными для набивки· Послѣ набивки оба конца необходимо завязать.

При набивкѣ тугихъ колбасъ перевязываніе предварительное во всякомъ случаѣ необходимо.

Тугая набивка употребляется для невареныхъ колбасъ, а вареныя должны быть набиты сравнительно слабѣе, ибо при варкѣ они, разбухая, произведутъ разрывъ кишки.

По той же причинѣ сосиски всегда набиваются слабо.

Передъ самой набивкой кишки надо вымочить въ теплой водѣ и затѣмъ отжать между пальцами или пропускають сквозь расщепъ деревянной палочки, а затѣмъ, если нужно, одинъ конецъ кишки перевязываютъ.

Для набивки свободный конецъ кишки надѣваютъ на подходящаго діаметра наконечникъ колбаснаго шприца, наполненный фаршемъ. Такое наполненіе надо дѣлать по возможности такъ, чтобы въ фаршѣ заключалось меньше воздуха. Съ этою цѣлью фаршъ плотно сжимаютъ рукой въ комья нѣсколько меньшаго діаметра, чѣмъ шприцъ и туго вгоняютъ эти шарики въ цилиндръ шприца. Вгонять фаршъ въ кишку вначалѣ можно довольно сильно, но затѣмъ, когда дѣло будетъ идти къ концу, постепенно ослаблять нажимъ, въ предупрежденіи того, чтобы кишка не лопнула.

Набивать фаршемъ надо по возможности безостановочно, т. е. всю длину кишки, если, конечно, длина хода поршня шприца это допускаетъ.

Когда фаршъ вгоняютъ въ кишку, одинъ конецъ которой перевязанъ, то для того, чтобы отъ сжатія воздуха, наполняющаго кишку, она не могла лопнуть, надо дать воздуху свободный выходъ. Для этого совершено достаточно на концѣ кишки сдѣлать нѣсколько проколовъ вязальной иглой или даже вилкой.

Воздухъ изъ кишки, набитой фаршемъ и предназначенной для варки, удаляется самъ собой. Наколы въ этомъ случаѣ дѣлаютъ очень тонкіе, такъ чтобы по выходѣ воздуха они тотчасъ закрылись.

При употребленіи для набивки вмѣсто шприца рожка, на узкій конецъ его надѣваютъ кишку, а чрезъ широкій вталкиваютъ фаршъ.

Послѣ набивки кишку снимаютъ и перевязываютъ второй конецъ или оба, если первый не былъ перевязанъ до набивки.

Перевязывать надо тонкой бичевкой возможно крѣпче, въ два узла, такъ какъ это необходимо для того, чтобы бичевка не могла соскользнуть отъ тяжести подвѣшанной колбасы для просушки.

Просушиванiе колбасъ. Тотчасъ послѣ набивки колбасу надо просушить, при комнатной температурѣ, въ теченiи не менѣе 10—12 часовъ, если она предназначена для варки. Сырыя колбасы просушиваютъ около недѣли.

Сушить продукты фаршированные надо въ сухомъ, хорошо провѣтриваемомъ помѣщенiи. При этомъ, если колбасы были перевязаны, то ихъ подвѣшиваютъ, а не перевязанныя оставляютъ сохнуть въ лежачемъ положенiи и только послѣ окончательной просушки перевязываютъ.

Просушка или обвяливанiе имѣетъ цѣлью уплотнить фаршъ испаренiемъ воды, а также болѣе совершенно соединить фаршъ съ солью, селитрой и пряностями.

Кромѣ того, хорошо просушенная колбаса можетъ быть дольше сохраняема безъ порчи.

Послѣ обвяливанiя фаршъ всегда нѣсколько осѣдаетъ, а потому для приданiя формы необходимо такiя колбасы перевязать вновь.

Для ускоренiя просушки, нѣмцы-колбасники тотчасъ послѣ набивки колбасъ иногда опускаютъ ихъ на нѣсколько секундъ въ кипятокъ, такъ какъ тогда кишка нѣсколько сжимается. Но способъ этотъ требуетъ большой осторожности, ибо при малѣйшей передержкѣ въ кипяткѣ можетъ измѣниться цвѣтъ фарша, а края колбасы затвердѣютъ.

Когда послѣ просушки на поверхности колбасы будутъ замѣтны пузырчатыя выпуклости на кишкѣ, вслѣдствiе присутствiя воздуха, то въ этихъ мѣстахъ надо сдѣлать проколы и пузыри уничтожатся.

КОПЧЕНЫЯ КОЛБАСЫ.

Сорта колбасъ: Это самый обширный отдѣлъ колбаснаго производства. Колбасы этого рода чаще всего употребляются въ пищу въ сыромъ видѣ, хотя копченыя колбасы бываютъ также и вареныя.

Сырыя колбасы проготовляются изъ фарша, говяжьяго и свиного; причемъ чѣмъ больше будетъ сви-



нины, тѣмъ вкуснѣе колбаса. Приготовляютъ колбасы изъ одной свинины, также точно и изъ одного мяса, какъ, напр., еврейская колбаса. Татарская колбаса готовится изъ конины. Для приготовленія фарша итальянской салями идетъ ослиное мясо.

Просаливаніе и выдерживаніе на холоду мяса и фарша для сырыхъ колбасъ особенно необходимо и полезно. Свиное сало, подмѣшиваемое къ фаршу, должно быть плотное, но не очень твердое.

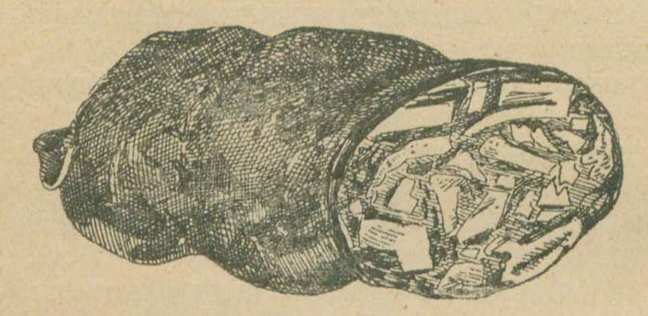


Рис. 16.

Колбасы копченыя можно подраздѣлить на колбасы, приготовляемыя изъ одного свиного фарша, свиного съ примѣсью говяжьяго и чисто говяжьяго фарша.

Къ колбасамъ, приготовляемымъ преимущественно изъ свинины, относятся: тамбовская, брауншвейгская и малороссійская, а также различнаго рода салями.

Мясо для такихъ колбасъ надо срубить мелко, а сало нарѣзать болѣе или менѣе крупными кусочками, по формѣ которыхъ различаютъ сорта колбасъ.

Тамбовская колбаса (рис. 16). Для приготовленія ея фаршъ рубятъ изъ мяса быка и свинины далеко не всегда первосортныхъ и даже мясо не выжиливается. На 1 пудъ говядины берется 1 пудъ свинины безъ жира, $3/4$ пуда свиной грудинки, 3 фунта соли и по $1/4$ фунта селитры, бѣлаго перца и сахарнаго песка и немного кардамона. Шпекъ нарѣзается длинными узкими полосками, по которымъ эту колбасу можно отличить отъ другихъ колбасъ этого рода.

Малороссійская колбаса (рис. 17). Для фарша на 1 пудъ говядины прибавляютъ $3/5$ пуда свиной грудинки.

Соли идетъ, приблизительно, 3—4 фунта и по ¼ ф. селитры и перца.

Брауншвейгская колбаса (рис. 18). На 1 пудъ говядины идетъ 10 ф. свинины и столько же свиного сала. Соли, перца и селитры прибавляютъ въ той же пропорціи, какъ и въ предыдущихъ сортахъ колбасъ. Шпекъ рѣжутъ въ видѣ тонкихъ палочекъ при набивкѣ вкладываемыхъ съ фаршемъ въ шприцъ такъ, чтобы при разрѣзкѣ колбасы получились глазки въ видѣ звѣздочекъ.

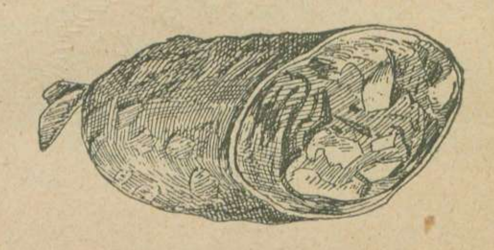


Рис. 17.

Набивается колбаса въ тонкую кишку, причемъ снаружи, по всей длинѣ колбасы, прокладывается тонкая палочка, вмѣстѣ съ которой колбаса перехватывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ шнуромъ.

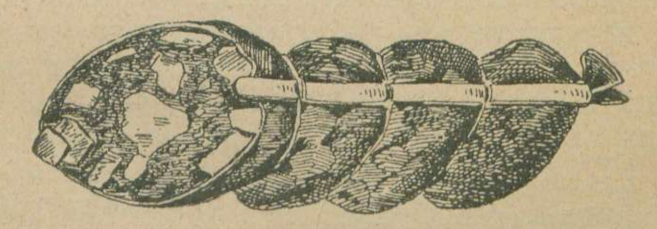


Рис. 18.

Итальянская салями. Составъ фарша для приготовленія этой колбасы бываетъ весьма различный. Мы уже сказали выше, что настоящая итальянская салями приготовляется изъ ослиннаго мяса, къ нему прибавляется хорошая, не жирная свинина. Но такъ какъ ослинное мясо у насъ встрѣчается въ продажѣ очень рѣдко, то настоящей салями наши нѣмецкіе колбасники не приготовляютъ. О болѣе или менѣе удачныхъ поддѣлкахъ этой колбасы говорить не стоитъ. При-

возная колбаса очень вкусна, но по своей цѣнѣ доступна только для гастрономовъ.

Русская салями бываетъ двухъ сортовъ, различающихся по достоинству фарша. Для перваго сорта (рис. 19) на 1 пудъ хорошей парной говядины идетъ 30 ф. свинины и столько же свиной грудинки. Соли берется $3\frac{1}{2}$ ф. и по $\frac{1}{4}$ ф. селитры, песку сахарнаго и бѣлаго перца въ видѣ небольшихъ горошинокъ. Вмѣсто сви-

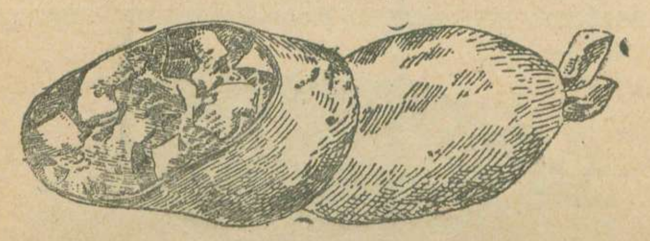


Рис. 19.

ного сала нарѣзаютъ грудинку. При приготовленіи этой колбасы обыкновенно для вкуса прибавляютъ въ фаршѣ немного мадеры и кардамону. Фаршъ, хорошо вымѣшанный, набиваютъ въ свиную кишку (безъ окраски). Набитая колбаса должна провисѣть не менѣе 2-хъ недѣль въ хорошемъ сухомъ помѣщеніи; послѣ чего ее надо слегка прокоптить въ холодномъ дыму отъ сожигаемыхъ ольховыхъ опилокъ, пока наружная кожица получитъ желтую окраску.

Для салями второго сорта (рис. 20) мясо и свинина идутъ болѣе низкаго качества, не выжиливаются и почти не обсушиваются солью. Кромѣ того, никакого вина въ фаршъ не прибавляютъ. Набивается въ тонкую кишку, подкрашенную въ красный цвѣтъ.

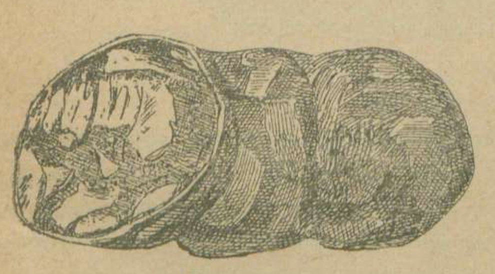


Рис. 20

Московская салями (рис. 21) принадлежитъ къ числу лучшихъ сортовъ русской салями. Фаршъ со-

ставляютъ также, какъ и для перваго сорта русской салями, но продукты идутъ болѣе лучшаго качества, хорошо выжиленные и обсушенные солью. Свиную грудинку нарѣзаютъ правильными кубиками. Къ смѣси, кромѣ соли, селитры и сахара, прибавляютъ кардамонъ и немного коньяку. Колбасу вовсе не коптятъ, а только



Рис. 21.

обвяливаютъ въ сухомъ и хорошо провѣтриваемомъ помѣщенiи, вслѣдствiе чего эта колбаса дѣлается очень сухой.

Кромѣ описанныхъ сортовъ колбасъ, приготовляемыхъ съ большимъ или меньшимъ содержанiемъ свинины, относятся также: любская колбаса, польская и охотничьи колбасики.

Любская колбаса бываетъ двухъ сортовъ, приготовляемыхъ изъ фарша говяжьяго и свиного, причемъ на 1 пудъ говядины идетъ приблизительно 10—12 фунтовъ свинины, т. е. только ¼ часть. Для перваго сорта (рис. 22) продукты идутъ болѣе лучшаго качества, кромѣ того въ фаршъ прибавляютъ немного вина; что же касается второго сорта (рис. 23), то для нея вино вовсе не употребляется.

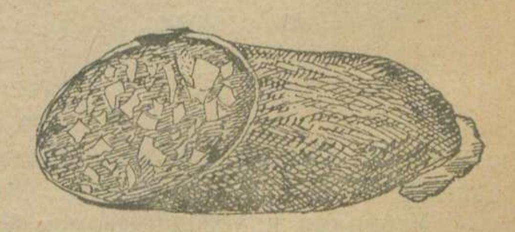


Рис. 22.

Польская колбаса (рис. 24). По составу фарша она сходна съ любской колбасой, но отличается отъ нея только тѣмъ, что въ форму прибавляютъ немного чесноку, а также сало нарѣзается болѣе крупными кусочками.

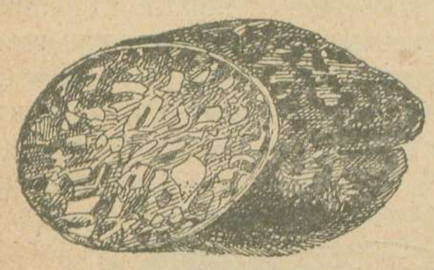


Рис. 23

Охотничьи колбасики (рис. 25). Для приготовленія этихъ колбасикъ, продающихся во всѣхъ нѣмецкихъ колбасныхъ, идутъ остатки фарша любской колбасы. Набиваютъ фаршъ въ тонкую свиную кишку. Фарша кладутъ въ колбасики столько, чтобы изъ 1 фунта вышло 9 колбасикъ; послѣ набивки и перевязки колбасики кладутъ подъ прессъ, отчего они получаютъ призматическую форму.

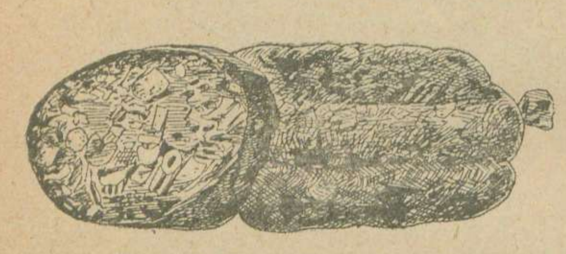


Рис 24.

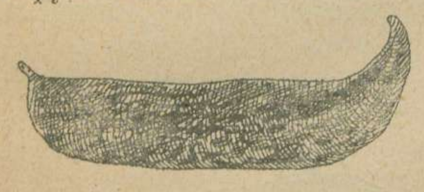


Рис. 25.

Къ числу колбасъ приготовляемыхъ изъ одной говядины безъ свинины, но со свинымъ шпекомъ, относятся наши русскія колбасы—углицкая и московская.

Углицкая колбаса бываетъ двухъ сортовъ, оба, въ угоду вкуса простолюдиновъ, сильно просоленные. Для перваго сорта (рис. 26) фаршъ составляютъ изъ 1 пуда говядины, 10 ф. свиного сала, 5 ф. соли, по ½ фунта селитры и перца. Мясо идетъ 2-го сорта, не выжиливается: измельченное ставятъ на ледникъ, и если оно сухо и не сливается въ шаръ, то подливаютъ раз-

сола. Сало рѣжутъ крупными кусками. Набиваютъ въ бычачью синюгу.

Второй сортъ углицкой колбасы (рис. 27) приготовляется чаще всего изъ остатковъ мяса и обрѣзковъ отъ приготовленія другихъ сортовъ колбасъ. Всѣ эти остатки предварительно засаливаются въ бочкахъ. Сало крошатъ крупно. Колбасу сильно коптятъ и провяливаютъ, пока она сдѣлается очень твердой. На вкусъ сильно солона и съ большимъ содержаніемъ перца.

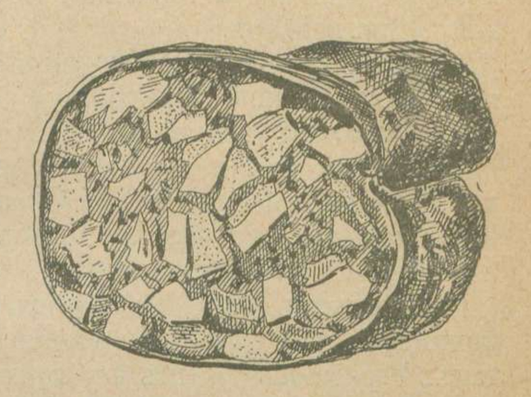


Рис. 26.

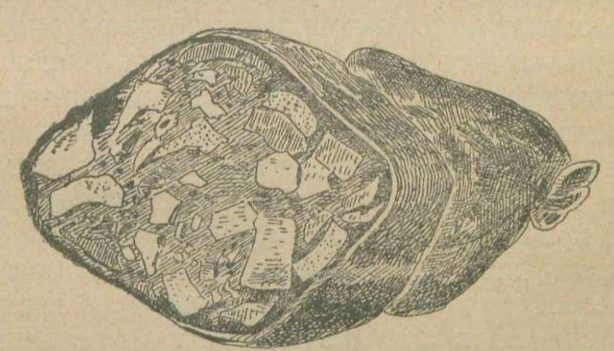


Рис. 27.

Московская колбаса (рис. 28).. При томъ же количествѣ мяса и сала, соли идетъ значительно менѣе. Прибавляется чеснокъ. Коптятъ въ холодномъ дыму 3 дня и вялятъ около сутокъ.

Рис. 28.

ВАРЕНЫЯ КОЛБАСЫ.

На фаршъ для вареныхъ колбасъ идетъ свинина, говядина и телятина. Лучшіе сорта приготовляются изъ молодой свинины и говядины. Свиное сало также идетъ для этихъ колбасъ.

Для сообщенія необходимой клейкости, въ фаршъ прибавляютъ яйца, пшеничную и даже картофельную муку. Прибавленная въ незначительномъ, однако, количествѣ вода также сообщаетъ фаршу извѣстную мягкость и липкость для удобства набивки. Но прибавлять воду надо очень осторожно, именно до тѣхъ поръ, пока плотность и вязкость останутся неизмѣнными.

Приливать воду въ фаршъ надо прокипяченную, комнатной температуры и самая операція производится такъ: сгребаютъ фаршъ въ кучку, дѣлаютъ посрединѣ его ямку, въ которую постепенно, небольшими порціями, приливаютъ воду. Послѣ каждаго приливанія фаршъ хорошо размѣшиваютъ и пробуютъ на ощупь его клейкость.

Хорошее сухое и липкое мясо впитываетъ воду сравнительно трудно, но при тщательномъ перемѣшиваніи образуетъ съ водою тѣстообразную массу, фаршъ изъ такого мяса можно набивать безъ прибавки яицъ или муки. Между тѣмъ какъ фаршъ изъ мяса второсортнаго всасываетъ воду легко, но не образуетъ съ ней вязкаго тягучаго тѣста и потому требуетъ для клейкости обязательной прибавки яицъ или муки.

Фаршъ для вареныхъ колбасъ набивается сравнительно слабѣе, чѣмъ для сырыхъ, иначе во время варки можетъ произойти разрывъ кишекъ, что особенно часто бываетъ, когда къ мясу прибавлены яйца или мука.

Послѣ набивки колбасу необходимо просушить въ румянкѣ и тогда уже она поступаетъ въ варку.

Варить колбасу можно въ чистой водѣ или въ бульонѣ отъ ветчины. Опускать въ кипятокъ надо не сразу, но постепенно давая выходъ воздуху, иначе кишка можетъ лопнуть. Самая варка должна продолжаться 1—1½ часа, въ зависимости отъ толщины колбасы и твердости набивки. Для сосисекъ достаточно 5—10 минутъ.

Точно опредѣлить время варки довольно трудно. Практическимъ признакомъ, что колбаса достаточно уварилась, можетъ служить то обстоятельство, что вынутая колбаса, послѣ сдавливанія, будетъ хрустѣть между пальцами.

Послѣ окончанія варки прополаскиваютъ и обтираютъ сухой тряпочкой, а затѣмъ вѣшаютъ для просушки.

Чайная колбаса принадлежитъ къ числу самыхъ распространенныхъ вареныхъ колбасъ. Извѣстны три сорта этой колбасы, различаемыхъ по качеству мяса, свинины и др. продуктовъ для приготовленія фарша.

Для фарша первосортной колбасы берутъ 1 пудъ мяса изъ задней части быка, хорошо выжиленной и 1 пудъ хорошей не жирной свинины, 10 ф. свиного сала, 3 ф. соли, $1/4$ ф. селитры, $1/4$ ф. толченаго перца, 2 штуки мускатнаго орѣха и 3 головки чесноку. Для приданія клейкости кладутъ 15—20 яицъ и 2 ф. пшеничной муки.

Для второго сорта на 1 пудъ второсортнаго мяса идетъ $1/2$ пуда свинины, 8 фунтовъ свиного сала, 6—8 фунтовъ пшеничной муки и то же количество, какъ для перваго сорта, селитры, перцу и чесноку.

Для колбасы третьяго сорта идетъ одна говядина безъ свинины, остальныхъ припасовъ идетъ столько же, только вмѣсто пшеничной употребляется картофельная мука, какъ болѣе дешевая.

Чайная колбаса приготовляется съ чеснокомъ и безъ чесноку.

Колбасу набиваютъ не туго въ тонкую бычачью или бараныо кишку, при чемъ оба конца колбасы связываютъ вмѣстѣ. Послѣ этого колбасу обсушиваютъ, коптятъ въ румянкѣ и варятъ не болѣе 1 часа.

Телячья московская колбаса (рис. 29). Фаршъ приготовляютъ изъ 1 пуда говядины, 1 пуда телятины, $1/2$ пуда свинины безъ жира, 10 ф. свиного сала, 3 ф. соли, по $1/4$ ф. соли и перца, добавляютъ 2 штуки мускатнаго орѣха, немного кардамона и корицы и 15—20 яицъ. Сало нарѣзаютъ крупными кубиками. Набиваютъ въ толстую бычачью кишку, коптятъ въ румянкѣ и варятъ $1/2$ часа.

Свиная почечная колбаса. Берутъ 8 фунт. жирной свинины и 6 свиныхъ почекъ, варятъ ихъ и рубятъ каждую отдѣльно, затѣмъ берутъ 4 ф. нежирной рубленой сырой свинины и дѣлаютъ фаршъ. Въ фаршъ прибавляютъ для приправы ¼ ф. соли, ½ лота молотаго бѣлаго перца и ½ зол. стручковаго перца въ порошкѣ. Затѣмъ эту смѣсь продѣлываютъ возможно тоньше и набиваютъ въ бычачьи кишки не очень туго, завязываютъ оба конца и стягиваютъ кружкомъ. Варятъ ½ часа, студятъ на воздухѣ и коптятъ 1½ сутокъ въ холодномъ дыму.

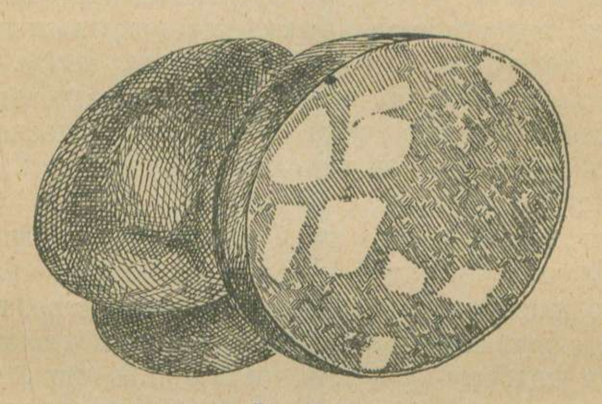


Рис. 29.

Мясная нѣмецкая колбаса дѣлается такъ: берутъ 4¼ ф. говядины, маложирной свинины и телятины, рубятъ и смѣшиваютъ вмѣстѣ. Для приправы кладутъ 2½ ф. сала рубленаго, 4 зол. селитры, 14 лот. соли, 2 л. бѣлаго молотаго перца и 1 лотъ мускатнаго орѣха; затѣмъ рубятъ сало возможно мельче, хорошо продѣлываютъ фаршъ, добавляютъ для клейкости кипяченой воды, набиваютъ въ небольшія кишки, немного коптятъ и затѣмъ варятъ ½ часа и даютъ остыть.

Телячья мозговая колбаса приготовляется слѣдующимъ способомъ. Берутъ мозги отъ 2 телятъ, хорошенько ихъ промываютъ, очищаютъ отъ жилокъ и протираютъ сквозь мелкое сито. Къ этой протертой массѣ добавляютъ смѣсь изъ ½ ф. жирной буженины, ¼ ф. маложирной свинины, и 5 растертыхъ луковицъ, добавля-

ютъ для вкуса немного бѣлаго перца и соли, набиваютъ въ тонкія кишки, связываютъ и варятъ 4—7 минутъ въ водѣ, остужаютъ и держатъ въ прохладномъ мѣстѣ.

КОЛБАСЫ ДЛЯ ЖАРЕНІЯ.

Французская колбаса приготовляется изъ двухъ сортовъ жирной и маложирной свинины въ равныхъ частяхъ по 1 фунту, рубятъ мелко, прибавляя 1 маленькую луковицу, 1 дессертн. ложку соли, щепотку перцу, 1 чайн. ложку тиміана и 2 стол. ложки протертой сухой булки, для запаху наливаютъ 1 ложку стараго рому и все это тщательно перемѣшиваютъ. Набиваютъ въ маленькія овечьи кишки, перевязываютъ кишку въ нѣсколькихъ мѣстахъ и по концамъ и когда надо подавать, поджариваютъ въ сливочномъ маслѣ. Колбасики эти очень вкусны и пикантны.

Шлезвигскія колбасики. Берутъ 4 фунта рубленаго тощаго свиного мяса отъ передняго окорока и смѣшиваютъ съ $1\frac{1}{4}$ ф. жирнаго свиного мяса, прибавляютъ 3 лота соли и 1 лотъ перцу, хорошо и возможно тонко перемѣшиваютъ и набиваютъ въ тонкіе свиныя кишки, перевязываютъ какъ и предыдущія колбасики въ нѣсколькихъ мѣстахъ, но концы не завязываютъ. Поджариваютъ къ столу всегда въ чухонскомъ маслѣ.

Венгерская колбаса. Приготовляется такъ: берутъ 2 ф. молодой свинины, не очень жирной, добавляютъ 1 дессертную ложку соли, щепотку перца, имбиря, мускатн. орѣха и гвоздики, добавляютъ вымоченной въ пивѣ и выжатой одной пятикопѣечной французской булкой, хорошо рубятъ, растираютъ и добавляютъ $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго пива, набиваютъ смѣсь въ бараньи кишки и когда подавать къ столу, жарятъ въ сливочномъ маслѣ, подрумянивая.

Литовская запеканка (рис. 30). Въ составъ фарша входитъ: 1 пудъ жирной молодой свинины, 25 ф. говядины, 10 ф. свиной грудинки, 3 ф. соли, $\frac{1}{4}$ ф. селитры, $\frac{1}{8}$ ф. перца въ горошинкахъ, 2 штуки мускат-

наго орѣха и 3—4 головки чесноку. Вмѣсто чеснока можно положить лимонный цедръ. Свинину и говядину рубятъ мелко, а грудинку нарѣзаютъ кусочками. Набиваютъ въ тонкую кишку. Запекаютъ въ румянкѣ и затѣмъ недолго варятъ.

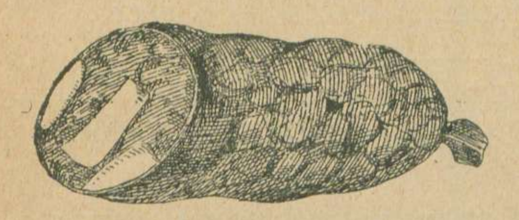


Рис. 30.

Лучшій сортъ запеканки приготовляютъ изъ одной свинины, безъ говядины.

Сардельки (рис. 31 и 32). 1 пудъ говядины, 1 пудъ жирной свинины, 3 ф. соли, ¼ ф. селитры, ¼ ф.

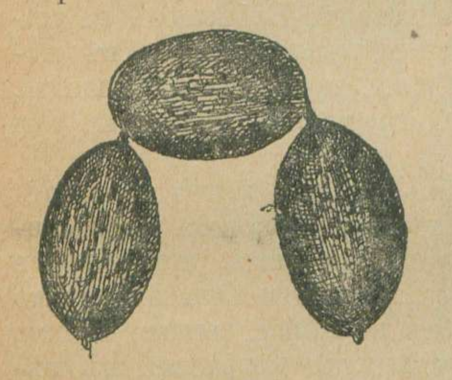


Рис. 31.

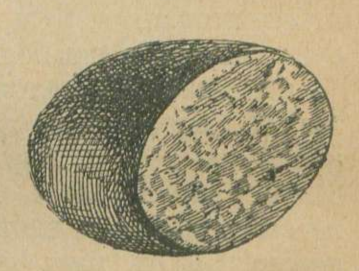


Рис. 32.

обыкновеннаго перца, 1½ столовыхъ ложки настоя стручковаго перца, 2 мускатныхъ орѣха, двѣ гвоздики, 20 штукъ яицъ и немного тертаго перца.



Рис. 33.



Рис. 34.

Фаршъ рубятъ мелко, онъ долженъ быть рыхлымъ, слабо набиваютъ въ тонкія свиныя кишки. Коптятъ въ румянкѣ и варятъ нѣсколько минутъ.

Итальянскія колбасики (рис. 33 и 34). Фаршъ приготовляютъ такъ же, какъ и для чайной колбасы; набиваютъ въ тонкія кишки и перевязываютъ какъ сардельки. Ѣдятъ горячими.

КРОВЯНЫЯ КОЛБАСЫ.

Кровяныя колбасы отличаются отъ обыкновенныхъ вареныхъ тѣмъ, что въ составъ ихъ входитъ очищенная отъ фибрина кровь.

Для фарша простыхъ кровяныхъ колбасъ идетъ свиное мясо, свиная шкурка (кожура) и приправы; для высшихъ сортовъ, кромѣ того, языкъ—бычачій, телячій или свиной.

Для простыхъ кровяныхъ колбасъ идутъ чаще всего въ подмѣсь свиные обрѣзки отъ другихъ сортовъ колбасъ, хрящики, шкурки, легкое, сердце и проч., кромѣ печенки.

Для очищенія крови ее взбиваютъ метелкой въ то время, когда она еще теплая вытекаетъ изъ только что убитаго животнаго; при этомъ на метелкѣ останутся сгустки фибрина, а въ сосудѣ чистая кровь. Очищенная кровь можетъ долго сохраняться безъ порчи.

Для колбаснаго производства пригодна всякая кровь: быка, свиньи, теленка.

Кровь передъ употребленіемъ необходимо процѣдить сквозь шелковое сито.

Мясо, внутренности животнаго и т. п., прежде чѣмъ поступятъ въ рубку, надо сварить. Языки идутъ предварительно просоленные и затѣмъ сваренные до мягкости; съ языка надо снять тонкую кожицу.

Фаршъ рубятъ какъ обыкновенно, приправляютъ солью, перцомъ и проч., затѣмъ смѣшиваютъ съ кровью и наполняютъ кишку не туго, иначе при варкѣ кишка можетъ лопнуть.

Варить надо на легкомъ огнѣ и по возможности недолго. Конецъ варки узнается такъ: вынимаютъ колбасу изъ жидкости и дѣлаютъ въ ней два, три прокола; при

этомъ, если изъ проколовъ будетъ вытекать свѣтлый прозрачный сокъ, то значитъ колбаса уварилась, а если кровянистый, то надо продолжать варку.

Послѣ варки колбасу прополаскиваютъ въ теплой водѣ, просушиваютъ и подвергаютъ холодному копченію.

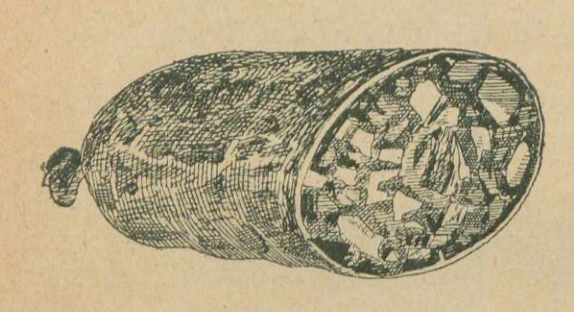


Рис. 35.

Кровяная колбаса (рис. 35). Въ составъ фарша входятъ: 1 пудъ крови, ½ пуда обрѣзковъ свиного мяса (шеи, горла), ½ пуда сала, 15 ф. свиной шкурки, 3 ф. соли, затѣмъ перца, гвоздики, корицы.

Набиваютъ въ тонкія кишки и коптятъ.

Берлинская колбаса приготовляется такъ: 10 фунт. сырого сала рубятъ возможно мелко и ошпариваютъ самымъ крутымъ кипяткомъ, затѣмъ добавляютъ также изрубленной 3 фунта свиной кожи и 2 фунта свиной или бычьей крови самой свѣжей, смѣшиваютъ, прибавляютъ для приправы ⅜ ф. соли, 8 золотн. бѣлаго перцу, 1 л. гвоздики, 4 золотника турецкаго перца и щепотку маіорану. Все это хорошо перемѣшиваютъ, набиваютъ не сильно въ свиныя среднія кишки и варятъ 50 минутъ въ водѣ. Во время варки для выпуска воздуха прокалываютъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ иголкой. Послѣ варки студятъ въ холодной водѣ и коптятъ сутки въ холодномъ дыму.

Итальянская колбаса дѣлается слѣдующимъ способомъ: возьмите 7 фунтовъ жирной хорошей свинины, варите полчаса въ крутомъ кипяткѣ и не остужая очень мелко изрубите. Добавьте для приправы 3 лота чернаго перца, 1 л. гвоздики и 6 лотъ соли, въ эту, хорошо промѣшанную, смѣсь вливаютъ 12 лот. свѣжей процѣженной свиной крови и ½ бутылки крѣпкой мадеры.

Затѣмъ набиваютъ рыхло въ бараньи кишки, связываютъ и кипятятъ въ той же водѣ, гдѣ варилась свинина. Варятъ до готовности, остужаютъ на соломѣ и затѣмъ вѣшаютъ въ коптилкѣ до полученія свѣтлобураго оттѣнка.

Нѣмецкая колбаса съ языкомъ дѣлается такъ: 12 фунтовъ очищенной отъ кожи свиной грудинки рубятъ на мелкіе кусочки величиною съ круглый перецъ, ошпариваютъ крутымъ кипяткомъ, добавляютъ 2 фунта свиной кожи, очень мелко изрубленой, вливаютъ въ эту

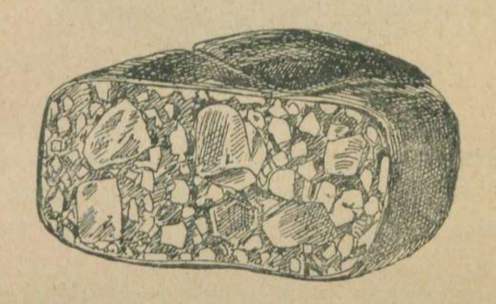


Рис. 36.

смѣсь 1½ фунта свиной свѣжей, процѣженной сквозь сито, крови, для приправы кладутъ 12 лот. соли, 3 лота мелкаго молотаго перца, по 1 лоту тоже молотыхъ гвоздики и турецкаго перца и 1 зол. маіорану. Набиваютъ въ свиныя кишки рыхло, въ фаршъ всовываютъ 2 свиныхъ соленыхъ языка, вареныхъ и прошпигованныхъ гвоздикой. Затѣмъ колбасы перевязываютъ черезъ каждый дюймъ, какъ бы шнуруютъ и варятъ 2½—3¼ часа. Когда колбаса готова, ее остужаютъ и кладутъ подъ прессъ. Прессовка происходитъ постепенно, сперва кладется очень легкій грузъ, а затѣмъ все тяжелѣе и тяжелѣе. Прессовка происходитъ не болѣе сутокъ, а затѣмъ колбасу вынимаютъ изъ подъ пресса, перешнуровываютъ плотнѣе и вѣшаютъ въ коптильню на 2—3 сутокъ въ холодный дымъ.

Кровяная колбаса съ языкомъ (рис. 36). 1 пудъ крови, 1 пудъ свиной щековины, 2 пуда сала, 20 соленыхъ языковъ, 20 ф. свиной шкурки, соли, перцу и др. приправъ, какъ обыкновенно, и кромѣ того 2 ф. бѣлаго хлѣба.

Мясо рубятъ мелко, а языки кладутъ цѣльными или же крупно нарѣзанными.

Набиваютъ въ свиной пузырь, варятъ и кладутъ подъ прессъ. Вынувъ изъ пресса, подвергаютъ холодному копченію.

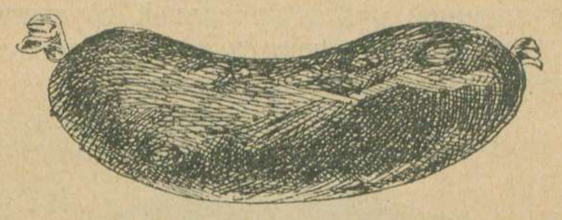


Рис. 37.

Кровяныя колбасики (рис. 37) приготовляются изъ остатковъ фарша кровяныхъ колбасъ. Набиваютъ въ тонкія кишки, варятъ и коптятъ, какъ и др. кровяныя колбасы.

Ѣдятъ кровяныя колбасики горячими, какъ обыкновенныя сосиски.

ЛИВЕРНЫЯ КОЛБАСЫ.

Для приготовленія ливерныхъ колбасъ идетъ печенка (ливеръ), свиное сало, соль, перецъ, лукъ, гвоздика и мускатный орѣхъ. Для лучшихъ сортовъ идетъ телячья или свиная печенка, а для простыхъ — бычачья. Для этихъ послѣднихъ идутъ также всевозможные остатки и обрѣзки говядины и свинины; уши, мозги, горло, сердце и легкія.

Ливерная колбаса должна быть мягкая и жирная и потому въ нее кладется много сала—мягкаго, внутренняго.

Мясо предварительно выжимается; печенка освобождается отъ пленки, сухожилій и жилъ. Кромѣ того, мясо надо промыть въ водѣ, чтобы освободить отъ остатковъ крови и желчи.

Фаршъ рубятъ мелко и набиваютъ очень слабо. Варятъ не очень долго, по окончаніи варки туго пере-

вязываютъ, опускаютъ въ холодную воду и для лучшаго распредѣленія фарша производятъ проминаніе.

Паштетная колбаса (рис. 38). 1 пудъ свиныхъ печенокъ, $\frac{1}{2}$ пуда бычачьихъ, 2 пуда мягкаго свиного жира, 8 ф. сала, 20 яицъ, 3 ф. соли и по $\frac{1}{8}$ ф. перца, мускатнаго орѣха, гвоздики, корицы и нѣсколько луковицъ.

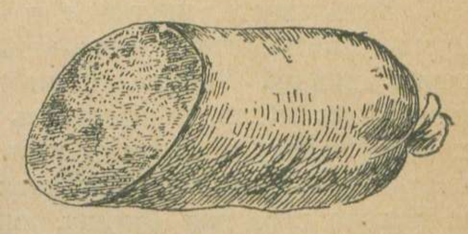
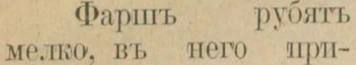


Рис. 38.



Фаршъ рубятъ мелко, въ него прибавляютъ двѣ французскихъ булки, размоченныхъ въ 1—2 бутылкахъ молока.

Набиваютъ въ тонкія кишки; варятъ $1\frac{1}{2}$ часа.

Копченая колбаса (рис. 39). Для фарша берутъ: 1 пудъ бычачьихъ печенокъ, $1\frac{1}{2}$ пуда мягкаго свиного жира, 10 ф. обыкновеннаго сала, 20 яицъ, муки, перца и другихъ приправъ, какъ и для предъидущаго сорта.

Набиваютъ слабо, варятъ, промываютъ и коптятъ въ холодномъ дыму около сутокъ.

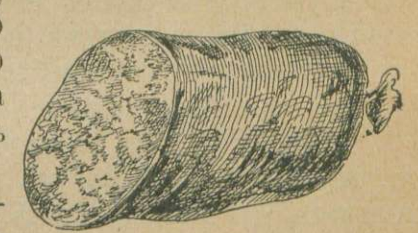


Рис. 39.

Для дешеваго сорта этой колбасы идутъ остатки провизіи отъ перваго сорта съ прибавкой говядины.

Нѣмецкая колбаса. Изготовляется она такъ: на $1\frac{1}{2}$ п. фарша идетъ $12\frac{1}{2}$ ф. свинины, проросшей саломъ (всего лучше грудины отъ брюха или шеи), и 18 ф. свиной печенки. Мясо и печень не слѣдуетъ солить ни до, ни во время рубки, такъ какъ фаршъ быстро разсаливается.

Печень отчищаютъ отъ пленки и около часа рубятъ въ сыромъ видѣ. Затѣмъ прибавляютъ сырое мясо и $\frac{1}{2}$ головки сырого лука и все это рубятъ очень тонко. Приправа: $1\frac{1}{4}$ ф. соли, $\frac{1}{4}$ ф. молотаго бѣлаго

перца, 2 зол. тиміана, 2 чайныя ложки мускатнаго цвѣта и 2 чайныхъ ложки гвоздики.

Набиваютъ неплотно въ чистыя среднія свиныя кишки.

Замѣшивать приправу и набивать колбасы слѣдуетъ быстро, чтобы отправить колбасы въ котелъ не теряя лишней минуты. Если вся заготовка не помѣщается въ котлѣ, то излишекъ сейчасъ же кладутъ въ холодную воду и держатъ тамъ все время, пока первая партія не будетъ готова. Такая спѣшка необходима во избѣжаніе разсолки фарша, способной испортить всю заготовку въ самый короткій срокъ.

Вода въ котлѣ должна имѣть температуру въ 72° Р., давать кипѣть—отнюдь нельзя, такъ какъ отъ кипѣнія можетъ лопнуть шкура колбасы. Вслѣдствіе лопанія, фаршъ, положимъ, не вытечетъ, но онъ лишится сочнаго жира, а колбаса получитъ плохой вкусъ. Варить слѣдуетъ 1¼ часа. Готовыя колбасы погружаютъ въ холодную воду и даютъ имъ тамъ остыть совершенно; затѣмъ вялятъ на воздухѣ и коптятъ двое сутокъ.

Брауншвейгская колбаса. Берутъ 1½ п. свинины, ½ пуда свиной печенки и 1 п. свиной грудины.

Печенку рѣжутъ на полоски, толщиной въ ½ дюйма, опускаютъ на 8 минутъ въ кипятокъ, даютъ стечь и мельчатъ ¾ часа на столѣ. Въ теченіе этого времени мясо должно хорошенько прокипѣть въ крутомъ кипяткѣ; затѣмъ снимаютъ кожу, прикладываютъ мясо къ печеночному фаршу и рубятъ еще ¾ часа.

Въ это время румянятъ 1 ф. лука, 3½ ф. свиного сала, сокъ пропускаютъ сквозь сито и примѣшиваютъ къ фаршу.

Приправа: 1½ ф. соли, 1½ лота молотаго бѣлаго перца, 1 столовая ложка тиміана, 2 столов. ложки маіорана, по 2 чайныя ложки мелкаго кардамона, гвоздики, и мелкаго мускатнаго цвѣта.

Неплотно набиваютъ въ крѣпкія, чистыя, среднія кишки и на 1 часъ помѣщаютъ въ просторный котелъ, разогрѣваютъ при 70° Р. Колбасы не должны лежать тѣсно; переворачиваютъ ихъ какъ можно чаще метелкой. Особенно важно слѣдить за тѣмъ, чтобы бульонъ не

вскипѣлъ; въ подобномъ случаѣ колбасы эти способны полопаться.

По выходѣ изъ котла погружаютъ колбасу въ холодную воду и даютъ застыть; потомъ вялятъ на воздухѣ и коптятъ.

Сохраняютъ на холоду.

СОСИСКИ.

Для приготовленія сосисокъ идетъ свинина, а также телятина и говядина, свиное сало и приправы—соль, селитра, перецъ, чеснокъ, мускатный орѣхъ, въ пропорціи какъ для вареной колбасы. Для вязкости и липкости приливаютъ воду, молоко или подмѣшиваютъ яйца.

Набиваютъ въ тонкія кишки не туго, чтобы во время варки не лопнули.

Сосисокъ извѣстно нѣсколько сортовъ, приготовляемыхъ изъ различныхъ припасовъ на подобіе обыкновенныхъ колбасъ. Коптятъ ихъ въ румянкѣ.

Сосиски обыкновенныя. Для приготовленія ихъ пропускаютъ чрезъ мясорубку 1½ фунта жирной говядины, 1½ ф. свинины и ½ говяжьяго сала. Затѣмъ прибавляютъ 1 чайную ложку толченаго перца, 1 чайную ложку соли, ½ ложки круглаго перца; хорошо смѣшиваютъ съ ¼ стаканомъ мелко изрубленнаго лука и начиняютъ этимъ фаршемъ кишки.

Передъ употребленіемъ надо жарить или варить.

По другому способу на 15 фунтовъ нежирной свинины берутъ 5 ф. жирной, пропускаютъ чрезъ мясорубку и прибавляютъ 3 золот. селитры, ¼ ф. соли, 1½ лота простого и 5/4 лота англійскаго перца, толкутъ мелко и смѣшавъ съ фаршемъ набиваютъ плотно кишки, крѣпко перевязываютъ и даютъ висѣть сутки въ холодномъ мѣстѣ; коптятъ 1½ недѣли.

По третьему способу берутъ жирную свинину и пропускаютъ ее чрезъ мясорубку, прибавивъ немного рубленой лимонной корки, толченой гвоздики, мускат-

наго цвѣта и кардамона, смачиваютъ крѣпкимъ винограднымъ виномъ, прибавляютъ немного соли, размѣшиваютъ и набиваютъ кишки.

Сосиски вѣнскія. Берутъ 10 ф. не жирной свинины и 10 ф. жирныхъ обрѣзковъ, пропускаютъ чрезъ мясорубку; оставляютъ 1 ф. свинины, къ которой прибавляютъ оставшіеся жилы и изъ нея варятъ бульонъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и ½ ф. лука. Сваренный бульонъ процѣживаютъ, остуживаютъ и затѣмъ берутъ 5 стакановъ этого бульона и смѣшавъ его съ фаршемъ, прибавляютъ 3 золотника толченаго перца, 1½ зол. простого, 3 зол. макаронъ и немного соли. Все это хорошо вымѣшиваютъ и набиваютъ тонкія кишки, перевязываютъ по ¼ арш. и связываютъ оба конца, вѣшаютъ въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ для просушки·

Передъ подачей на столъ сосиски кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ пивомъ или свекольнымъ разсоломъ и ѣдятъ съ капустнымъ соусомъ.

По другому способу для приготовленія вѣнскихъ сосисокъ берутъ 1 ф. жирной свинины и ½ ф. телятины, пропускаютъ чрезъ мясорубку, прибавляютъ немного соли, толченаго перца, кардамона, гвоздики, мускатнаго орѣха, ½ стакана толченыхъ бѣлыхъ сухарей, 2 рюмки мадеры, 1 ф. вареннаго рубленаго шпика и 3 рубленыхъ поджаренныхъ въ маслѣ луковицы. Начиняютъ очень тонкія кишки.

Передъ подачей на столъ сосиски опускаютъ на полчаса въ кипятокъ.

Сосиски изъ курицы. Берутъ ½ филея курицы, ½ филея рябчика, ½ ф. шпика, 1 ф. ветчины; все вмѣстѣ пропускаютъ сквозь мясорубку, прибавляютъ 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мускатнаго орѣха и ½ стакана молока. Все вмѣстѣ смѣшиваютъ, набиваютъ воловью кишку не очень туго, варятъ въ бульонѣ или въ кипяткѣ.

Сосиски изъ каплуна. Для приготовленія этихъ сосисокъ надо изжарить каплунъ или пулярку, очистить изъ костей все мясо и пропустить сквозь мясорубку. Затѣмъ сварить въ небольшомъ количествѣ буль-

она мякишъ отъ двухъ французскихъ булокъ, при постоянномъ размѣшиваніи до образованія массы въ родѣ клейстера. Сюда же кладутъ фаршъ, цедры отъ двухъ лимоновъ, вливаютъ 4 желтка, прибавляютъ немного тертаго мускатнаго цвѣта и соли по вкусу. Все вмѣстѣ вымѣшиваютъ и когда булка и лимонная цедра разварятся, набиваютъ въ кишки, завязываютъ и жарятъ въ маслѣ.

Сосиски изъ зайца. Приготовляются совершенно такъ же, какъ обыкновенныя сосиски, только вмѣсто свинины кладутъ филей изъ зайца и когда фаршъ готовъ, прибавляютъ перцу, соли, поджариваютъ въ маслѣ 1 мелко изрубленную луковицу и съ нею приготовляютъ изъ 3 яицъ яичницу. Затѣмъ, остудивъ, смѣшиваютъ съ фаршемъ и снова пропускаютъ сквозь мясорубку и набиваютъ въ кишки.

Подаютъ на столъ поджаренными или отваренными въ кипяткѣ.

Сосиски изъ раковъ. Для приготовленія этихъ очень вкусныхъ сосисекъ отвариваютъ въ соленой водѣ 50 раковъ, отнимаютъ шейки и ножки и мелко рубятъ съ ½ ф. сладкаго мяса. Затѣмъ намачиваютъ въ молокѣ французскую булку и отжимаютъ, прибавляютъ 3 ложки раковаго масла, 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мускатнаго орѣха, 5—6 шарлотъ, растертыхъ 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшиваютъ и набивъ кишки, туго перевязываютъ веревками, для того, чтобы образовались маленькія сосиски, въ 2—3 вершка. Варятъ въ молокѣ, разбавленномъ на половину водою и затѣмъ поджариваютъ въ раковомъ маслѣ.

Сосиски изъ мозговъ. Очищаютъ отъ жилъ пару телячьихъ и пару бычачьихъ мозговъ, рубятъ вмѣстѣ съ полфунтомъ мозговъ изъ костей, смѣшиваютъ съ мякишемъ отъ двухъ булокъ, намоченныхъ въ молокѣ, солятъ, прибавляютъ перцу, мелкоизрубленной лимонной корки, вливаютъ два яйца и, кромѣ того, еще два желтка. Все вмѣстѣ пропускаютъ сквозь мясорубку, набиваютъ кишки, завязываютъ, варятъ въ крутомъ кипяткѣ и затѣмъ поджариваютъ въ маслѣ.

По другому способу мозговыя сосиски можно приготовить такъ: кипятятъ въ соленой водѣ очищенные отъ жилъ 4 телячьихъ мозга (отъ двухъ телячьихъ головъ) и рубятъ сѣчкой вмѣстѣ съ мякишемъ отъ 1 французской булки, прибавляютъ немного сливокъ, чтобы булка измокла. Затѣмъ, протеревъ все чрезъ рѣшето, прибавляютъ полфунта растопленнаго масла, немного соли, перца, мускатнаго орѣха и 6 яичныхъ желтковъ. Если масса окажется очень густой, то ее разбавляютъ сливками, хорошо размѣшиваютъ и во второй разъ протираютъ сквозь рѣшето. Послѣ этого набиваютъ кишки.

Къ столу подаютъ отваренными въ крутомъ кипяткѣ

Сосиски изъ телячьей печенки приготовляются такъ: обвариваютъ телячью печенку кипяткомъ и варятъ до половины готовности. Остудивъ, пропускаютъ чрезъ мясорубку, прибавляютъ ложку масла и половину мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ маслѣ, половину французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простого перца, 6 зеренъ мускатнаго орѣха. Всю эту массу набиваютъ въ воловью кишку, поджариваютъ въ печи, поливая масломъ.

Этими сосисками гарнируютъ блюда изъ зелени, или же подаютъ ко щамъ.

Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ. Чтобы приготовить эти сосиски, надо взять 10 штукъ гусиныхъ печенокъ, отварить въ соленой водѣ, протереть на теркѣ и смѣшать съ мякишемъ отъ ½ французской булки, прибавить полстакана сливокъ, ¼ фун. раковаго масла, немного маіорану и мускатнаго орѣха. Все это хорошо размѣшиваютъ и начиняютъ кишки, перевязавъ по 2 вершка. Варятъ въ бульонѣ, а затѣмъ поджариваютъ въ маслѣ.

ЗАЛЬЦЪ.

Къ зальцамъ относятся продукты колбаснаго производства, въ составъ которыхъ входятъ: мясо, сало и проч., но только здѣсь мясо не рубятъ, а нарѣзаютъ въ видѣ пластовъ, кусковъ и полосокъ.

Обыкновенный зальцъ (рис. 40). Для приготовленія этой колбасы берутъ: 1 пудъ свиной головизны (безъ костей), 20 ф. щековины, губъ и языковъ, 20 ф. ланспика (студенистый бульонъ), перецъ, лукъ, тминъ и соль кладутъ по вкусу.

Мясо нарѣзаютъ кусочками и заливаютъ ланспикомъ, смѣшиваютъ съ приправами и набиваютъ въ свиной пузырь, перевязываютъ нитками, завертываютъ въ салфетку и варятъ. Послѣ варки прокалываютъ зальцъ иглой для выпуска излишняго бульона и воздуха.



Рис. 40

ГРИЦВУРСТЪ.

Подъ этимъ названіемъ извѣстна колбаса изъ каши. Въ составъ входятъ: ½ пуда гречневой крупы ядрицы и столько же ячменной, 5 ф. свиного сала, 5 ф. варенаго свиного легкаго, кромѣ того кладутъ: лукъ, соль, перецъ и др. приправы. Изъ крупы вмѣстѣ съ саломъ варятъ кашу, прибавляютъ приправы и набиваютъ въ кишки по расчету три колбасы на 1 фунтъ.

НОВЫЯ СОРТА КОЛБАСЪ.

Поваренная колбаса. Бываетъ 2-хъ сортовъ.

Для изготовленія поваренной колбасы 1-го сорта берется 5 килограммовъ (12 ф. 20 зол.) сырой бычачьей любовины и 3 килогр. (7 ф. 31 зол.) сырой свинины пожирнѣе. Рубятъ вмѣстѣ и примѣшиваютъ: 200 грам. (47 зол.) поваренной соли, 16 грам. (4 зол.) цѣльнаго ко-

ріанда, 50 грам. (12 зол.) чернаго молотаго перца и ¼ литра (½ бут.) свѣжей воды. Приготовленной такимъ образомъ: фаршъ, хорошо перемѣшавъ, набиваютъ въ небольшія бычачьи кишки, слѣдя за тѣмъ, чтобы фаршъ набивался какъ можно плотнѣе. Затѣмъ колбасы перевязываютъ съ обѣихъ сторонъ и вѣшаютъ на 2 сутокъ въ коптильню. Колбаса хорошо сохраняется въ теченіе 14 дней.

При изготовленіи 2-го сорта берется: 5 килогр. (12 ф. 20 з.) сырой свиной любовины и 2½ килогр. (6 ф. 10 зол.) жирнаго свиного мяса и рубятъ на маленькіе кусочки величиной съ горошинку. Затѣмъ все какъ слѣдуетъ перемѣшиваютъ, прибавивъ 200 граммовъ (47 зол.) соли и 50 грам. (12 зол.) чернаго размолотаго перца. Приготовленный фаршъ набиваютъ въ мелкія свиныя кишки. Дѣлаютъ колбасы такого рода обыкновенно длиною 10—20 дюймовъ. Набитыя колбасы привѣшиваютъ на палкѣ, каждую на нѣкоторомъ разстояніи отъ другой, обвяливаютъ дней 2—5 на чистомъ сухомъ воздухѣ. Можно еще такую колбасу коптить, для чего она вѣшается въ коптильню на 1 недѣлю.

Брауншвейгскій цервелатъ. Для изготовленія фарша берется 15 килогр. (36 ф. 60 з.) свиной любовины, которую тщательно отчищаютъ отъ жилъ и 10 килогр. свиного сала. Затѣмъ разрѣзаютъ на куски и рубятъ минутъ 30. Къ срубленному мясу прибавляютъ 625 грам. (1 ф. 50 зол.) соли, 50 грам. (12 зол.) селитры, 50 грам. (12 зол.) сахарной пудры и перемѣшавъ приправляютъ полученный фаршъ 75 грам. (18 зол.) бѣлаго перца горошкомъ. Приготовленный фаршъ скатываютъ шарами и, давъ вылежаться часа 2, набиваютъ въ кишки, выскобленныя начисто. Колбасы натираютъ 1¾ килогр. (4 ф. 27 зол.) соли и оставляютъ въ соли 9 дней. Температура помѣщенія, гдѣ лежатъ колбасы, должна быть 10—13 Ц. Затѣмъ, обвяливъ четырнадцать дней на сквознякѣ, надо коптить колбасы въ холодномъ дыму 8—10 дней. Слѣдуетъ наблюдать за тѣмъ, чтобы колбаса не дала испарины. Прокоптивъ колбасу, надо повѣсить въ помѣщеніи съ температурой 15° Ц. Бываетъ, что цервелатъ отъ долгаго храненія начнетъ

блѣднѣть, тогда слѣдуетъ протереть оболочку колбасы растворомъ салициловой кислоты. На одну щепотку салициловой кислоты берутъ чашку вина и даютъ хорошенько раствориться.

Итальянская кровяная колбаса. Варятъ 6 килогр. (14 ф. 63 зол.) свинины, проросшей саломъ, въ теченіе 25 минутъ въ крутомъ кипяткѣ, рубятъ и приправляютъ 150 грам. (36 зол.) соли, 70 грам. (17 зол.) перца чернаго и 35 гр. гвоздики. Перемѣшавъ все, слѣдуетъ еще прибавить 30 грам. (71 зол.) свиной крови, которую передъ употребленіемъ надо процѣдить и ½ литра (2 стак.) крѣпкаго вина, лучше всего мадеры или портвейна. Приготовленный фаршъ неплотно набиваютъ въ свиныя кишки, завязываютъ концы и погружаютъ колбасы въ тотъ самый бульонъ, въ которомъ варилось мясо. Когда колбаса сварится, то даютъ ей какъ слѣдуетъ высохнуть, а затѣмъ вѣшаютъ въ коптильню на нѣсколько дней. Когда рубашка колбасы пріобрѣтетъ свѣтлобурый цвѣтъ, колбаса готова. Хранить итальянскую кровяную колбасу надо въ прохладномъ помѣщеніи.

Печеночная кровяная колбаса. Такая колбаса дѣлается изъ тонко-изрубленной вареной печенки, остатковъ крови, изъ небольшого количества жирнаго вареннаго мяса. Составъ фарша слѣдующій: 15 килогр. (36¾ ф.) печенки, 3 килогр. (7 ф. 31 зол.) шварты, 3 килогр. обрѣзковъ шпика и 4 килогр. (9 ф. 74 зол.) свиной или бычьей крови, которую слѣдуетъ процѣдить. Все это варятъ до состоянія полнаго размягченія, затѣмъ мелко рубятъ и прибавляютъ слѣдующее: ½ килогр. (1 ф. 21 зол.) соли, 125 грам. (31 зол.) измолотаго чернаго перца, 20 грам. (5 зол.) маіорана и 25 грам. (7 зол.) эссенціи Магги. Въ приправленный фаршъ впускаютъ взбитую кровь и набиваютъ въ бычачьи кишки. Варить слѣдуетъ ½—¾ часа, въ температурѣ 85—90° Ц. Послѣ варки хорошо остывшую колбасу надо коптить 12—18 часовъ.

Мекленбургская ливерная колбаса. Берется жирная грудинка свиньи, почки, языкъ и швартъ и все это варится до совершенной мягкости. Затѣмъ сваренный фаршъ мелко изрубливаютъ и приправляютъ солью, перцемъ, гвоздикой въ толченомъ видѣ и растертыми маіораномъ и тиміаномъ. Кромѣ того, еще прибавляютъ жиръ, всплы-

вающій на бульонѣ. Фаршъ набиваютъ въ свиныя кишки и варятъ около половины часа въ бульонѣ. Набивать слѣдуетъ не очень плотно, потому что печенка во время варенія колбасы слегка раздается, что можетъ вызвать при тугой набивкѣ, лопанье рубашки; свареной колбасѣ даютъ обсохнуть и немного коптятъ.

Ливерныя сосиски. Для составленія фарша берется слѣдующее: 8 свиныхъ легкихъ, 2 свиныя печенки, почки, селезенки, сердце и другія потроха: сало брыжейное отъ двухъ или трехъ свиней и 4 килогр. (9 ф. 74 зол.) сухой булки. Потроха изрубливаютъ, кладутъ въ нихъ, хорошо сваренныя легкія, прокипяченное сало и весь фаршъ размельчаютъ на маленькія кусочки. Прибавляютъ булку, а фаршъ кладутъ въ какой-нибудь деревянный сосудъ и приправляютъ. Для приправы по вкусу берется соль, перецъ, тиміанъ и маіоранъ. Можно положить также нѣсколько луковицъ, предварительно подрумяненныхъ. Теперь остается положить въ фаршъ 3 килогр. (7 ф. 31 зол.) топленаго сала и фаршъ готовъ. Готовымъ фаршъ набиваютъ въ наскобленныя тонкія свиныя кишки, перевязываютъ и варятъ 15—20 мин. при температурѣ 30° Ц. Колбасу надо употреблять въ пищу теперь же, потому что ее почти невозможно сохранить и она очень скоро портится.

Мозговая колбаса. Очищаютъ и промываютъ мозги отъ 2 телятъ. Затѣмъ ихъ надо протереть и соединивъ съ фаршемъ, который изготовляютъ изъ 500 грам. (1 ф. 21 зол.) нежирной, 250 грам. (58 зол.) жирной молодой свинины и 4—5 сырыхъ луковицъ, тщательно растертыхъ, приправляютъ солью и бѣлымъ перцемъ. Соль и перецъ кладутся по вкусу. Полученнымъ фаршемъ набиваютъ тонкія бычачьи кишки и перевязавъ, варятъ 5 минутъ въ водѣ. Затѣмъ студятъ и вѣшаютъ на сохраненіе въ прохладное мѣсто.

Почечная колбаса. Взявъ 5 килогр. (12 ф. 20 зол.) насквозь проросшей саломъ свинины и 8—10 свиныхъ почекъ, сварить ихъ до мягкости и затѣмъ срубить помельче. Къ полученному фаршу прибавляютъ 2½ килогр. (6 ф. 10 зол.) сырой, нежирной свинины, которую передъ этимъ надо хорошенько измельчить. Припра-

вляютъ фаршъ слѣдующимъ: на каждый килограммъ фарша кладется 25 грам. (7 зол.) соли, 5 грам. ($1\frac{1}{8}$ зол.) молотаго бѣлаго перца и 1 грам. ($\frac{1}{8}$ зол.) молотаго перца въ стручкахъ. Полученнымъ фаршемъ набиваютъ средняго размѣра бычачьи кишки, завязываютъ кружками и варятъ полъ часа при температурѣ 90° Ц. Колбасу выстуживаютъ, вялятъ и вѣшаютъ въ коптильню. Коптить надо 1—2 сутокъ въ холодномъ дыму.

Говяжья колбаса. Берутъ по $3\frac{1}{2}$ килогр. (8 ф. 52 зол.) телятины, свинины не очень жирной и говядины и, срубивъ все вмѣстѣ, прибавляютъ: 2 килогр. (4 ф. 85 зол.) рубленнаго шпика, 50 грам. (12 зол.) молотаго бѣлаго перца, 25 грам. (6 зол.) тертаго мускатнаго орѣха, 350 грам. (82 зол.) соли и 35 грам. ($8\frac{3}{4}$ зол.) селитры и перемѣшавъ все какъ слѣдуетъ, рубятъ фаршъ какъ можно мельче. Въ полученный фаршъ прибавляютъ воды. Чтобы узнать, достаточно ли воды, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: берутъ небольшой комочекъ фарша и сбрасываютъ его на столъ; если комочекъ не разсыплется и не расплывется, а образуетъ вязкую массу, то тогда воды прибавлено достаточное количество. Полученнымъ фаршемъ набиваютъ средняго размѣра кишки и слегка прокоптивъ, варятъ въ теченіе 20—25 минутъ. Затѣмъ надо колбасы облить крутымъ кипяткомъ, чтобы рубашка плотнѣе облегала содержимое.

Парижская сковородная колбаса. Изрубить $\frac{3}{4}$ килогр. (1 ф. 80 зол.) жирной и $\frac{3}{4}$ килогр. (1 ф. 80 зол.) нежирной свинины и прибавить 1 небольшую луковицу и кусокъ трюфеля. Трюфель и луковицу надо, передъ тѣмъ какъ положить въ свинину, какъ можно мельче измолоть. Фаршъ приправляютъ: 1 столовой ложкой мелкой соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложки мелкаго перца, 3 столов. ложки сухой булки, предварительно истертой, 1 столов. ложку тиміана (тиміанъ слѣдуетъ заранѣе растереть и пропустить сквозь сито) и 2 столов. ложки рома. Полученный фаршъ перемѣшать потщательнѣе и набивать въ кишки, лучше всего брать маленькія кишки: свиныя или бараньи.

Рейнская сковородная колбаса. Срѣзаютъ съ передняго окорока свиньи любовину и изрубивъ какъ можно мельче кладутъ туда жирной свинины въ слѣдующей

пропорціи: на каждые 5 килогр. (12 ф. 20 зол.) тощаго мяса надо класть 1½ килогр. (3 ф. 63 зол.) жирнаго. Перемѣшиваютъ и опять рубятъ, пока фаршъ не будетъ совершенно мелкій. Затѣмъ приправляютъ: на 10 килогр. (24 ф. 40 зол.) фарша кладутъ 200 грам. (47 зол.) соли, 25 грам. (7 зол.) молотаго бѣлаго перца и 25 грам. лимонной цедры. Приправивъ фаршъ, остается только разбавить его водой (1½—2 литрами) 3—4 бутылк. и тогда можно набивать въ кишки.

Копченыя сосиски. Берутъ 5 килогр. (12 ф. 20 зол.) любовины. Любовина срѣзается у передняго окорока молодой свиньи. Прибавляютъ 2 килогр. (4 ф. 85 зол.) хорошей телятины отъ бедра, 1½ килогр. (3 ф. 63 зол.) жирной свинины и все это изрубливаютъ какъ можно мельче. Затѣмъ приправляютъ: 200 грам. (47 зол.) соли и 50 грам. (11⅔ зол.) молотаго бѣлаго перца и разбавивъ 1 стаканомъ воды, все тщательно перемѣшиваютъ. Фаршъ туго набиваютъ въ легкія свиныя или бараньи кишки и перевязываютъ. Послѣ этого сосиски подвергаются крѣпкому копченію въ теченіе половины или цѣлыхъ сутокъ. Хранить въ сухомъ помѣщеніи одну недѣлю, только тогда сосиски становятся готовыми къ употребленію.

Франкфуртскія сосиски. Для приготовленія франкфуртскихъ сосисекъ берется мясо молодой свиньи высшаго сорта слѣдующимъ количествомъ: 5 килогр. (12 ф. 20 зол.) любовины, 2½ килогр. (6 ф. 10 зол.) грудинки и 1 килогр. (2 ф. 42 зол.) мяса, которое проросло саломъ. Изрубивъ мясо, прибавляютъ къ нему 500 грам. (1 ф. 21 зол.) телятины, которую предварительно надо измельчить. Прибавляютъ 175 грам. (41 зол.) соли и 75 грам. (17½ зол.) бѣлаго молотаго перца и затѣмъ, разбавивъ 2-мя стаканами воды, размѣшиваютъ. Фаршъ набиваютъ при помощи шприца въ свиныя кишки средняго размѣра. Перевязываютъ и вялятъ на вѣтру, а потомъ коптятъ въ теченіе 2-хъ сутокъ.

Колбаса „Мозаика“ (Ералашъ). Берутъ 2½ килограм. (6 ф. 10 зол.) говядины, немного солятъ и такъ, въ соли, оставляютъ часа на 3. Затѣмъ отжимаютъ и отбиваютъ, пока говядина не сдѣлается совершенно мягкой.

Между тѣмъ приготавливаютъ 5 килогр. (12 ф. 20

зол.) свинины, лучше всего отъ лопатки, кладутъ въ соль на 2 часа и также отбиваютъ. Весь фаршъ, послѣ просолки, тщательно рубится часа 1½ и затѣмъ кладется въ какой либо сосудъ, гдѣ разбавляется водой. Воды берется около десяти стакановъ; зимой—тепловатой, лѣтомъ—холодной. Слѣдуетъ наливать воду понемногу, осторожно, а не все сразу, иначе фаршъ не приметъ нужной вязкости. Приправляютъ фаршъ слѣдующимъ: 100 грам. (23½ зол.) соли, 25 грам. (7 зол.) селитры, 75 грам. (17½ зол.) перца, 1 чайн. ложку кардамона помельче, гвоздики, мускатнаго цвѣта и 25 грам. (7 зол.) фисташекъ. Фисташки надо предварительно ошпарить и снять съ нихъ шелуху; въ фаршъ фисташки кладутся цѣлыми. Хорошо перемѣшанный фаршъ набиваютъ въ толстую бычачью кишку; въ середину-же начинки кладутъ свиной филей. Свиной филей заранѣе отвариваютъ и солятъ, обрѣзаютъ поровнѣе и обвертываютъ шпакомъ.

Иногда начинку ералаша дѣлаютъ болѣе разнообразной; тогда въ середину начинки (во всю длину колбасы) прокладываютъ свиной филей или языкъ, а по краямъ помѣщаютъ четыре сырыхъ сосиски такъ, чтобы при разрѣзѣ колбасы поперекъ, среди фарша выглядывали пять кружечковъ другихъ частей ералаша. Приготовленную такимъ образомъ колбасу шнуруютъ во всю длину, перевязывая приблизительно каждый дюймъ. Затѣмъ колбасу обрабатываютъ: зимой въ коптильнѣ, вѣшая туда на одну ночь, а лѣтомъ можно колбасу только провялить нѣсколько часовъ на свѣжемъ воздухѣ. Послѣ этого, колбасу кладутъ въ печь, часа на 3—3½. Передъ тѣмъ, какъ положить колбасу въ печь, надо чтобы тамъ горѣло только 3 полѣна, лучше всего дубоваго или березоваго дерева, какъ наиболѣе крѣпкаго; во второй часъ лежанія колбасъ въ печкѣ, можно положить еще 2 полѣна, и въ третій часъ тоже 2 полѣна. Когда послѣ трехчасоваго лежанія колбасы въ печкѣ замѣтно стало, что начинка пріобрѣла требуемую твердость, то колбасу можно вынимать. Теперь остается только положить ералашъ на 1 часъ въ котелъ съ водой 90° Ц., надо слѣдить, чтобы вода ни въ коемъ случаѣ не закипѣла. Обработанную такимъ образомъ колбасу студятъ въ холодной водѣ нѣ-

сколько минутъ, снимаютъ шнуровку и обертываютъ колбасу листовымъ оловомъ. Сохраняется ералашъ только нѣсколько недѣль, но въ холодномъ помѣщенiи.

Англiйскiя сосиски. Берутъ ½ килогр. (1 ф. 21 зол.) свинины проросшей саломъ, ½ килогр. телячьей любовины, и ½ килогр. некопченнаго шпика, рубятъ все вмѣстѣ какъ можно тщательнѣе и прибавляютъ ½ килогр. (58½ зол.) истертой булки. Передъ рубкой, съ телятины надо снять пшарту. Фаршъ приправляютъ: 1 столов. ложкой соли, 1 столов. ложку стертыхъ вмѣстѣ маiорана и тимiана, щепотку тертаго мускатнаго орѣха и цедры съ ½ лимона тщательнаго изрубленной. Весь фаршъ скатываютъ въ формѣ сосисекъ и поджариваютъ въ маслѣ на сковородѣ.

СЫРЫ.

Сыръ мясной приготовляютъ такъ: берутъ свиную голову отъ свѣже- убитой кормленной свиньи и 5 ф. солонины, кладутъ въ котелъ съ водою и сильно кипятятъ, пока мясо будетъ свободно отдѣляться отъ костей. Тогда мясо вынимаютъ, остуживаютъ и рѣжутъ тонкими ломтиками, насыпаютъ мелкоистолченныхъ и просѣянныхъ чрезъ частое сито: гвоздики 1 л., немного простого перца майорана и соли. Перемѣшавъ все съ мясомъ, пропускаютъ чрезъ мясорубку для измельченiя. Затѣмъ массу складываютъ въ бычачiй желудокъ или желудокъ той же свиньи, зашиваютъ и, опустивъ въ котелъ съ водою, кипятятъ. Вынувъ желудокъ, кладутъ его подъ гнетъ, сначала не очень тяжелый, а затѣмъ постепенно увеличивая грузъ, пока онъ дойдетъ до 8 пудовъ.

Такъ выдерживаютъ сыръ подъ гнетомъ 2—3 дня, послѣ чего сыръ будетъ готовъ къ употребленiю. Сыръ вынимаютъ обертываютъ въ свинецъ, предварительно разрѣзавъ на квадратные куски. Такой сыръ можно хранить безъ порчи почти цѣлый годъ.

Сыръ изъ дичи. Для приготовленiя этого очень вкуснаго сыра можно взять любую дичь. Птицу очищаютъ отъ перьевъ, вынимаютъ внутренности и тушатъ въ закрытомъ котлѣ до полной готовности. Затѣмъ выни-

маютъ изъ котла, очищаютъ отъ костей, мелко рубятъ и по вѣсу взятаго мяса прибавляютъ: ¼ часть сливочнаго масла, ¼ рубленной яичницы, ⅛ мелко изрубленнаго шпината, ¼ фунта сыра (не зеленаго), мускатнаго орѣха, крѣпкаго вина виноградваго, 2 рубленныхъ трюфеля, немного соли и толченаго перца. Все это складываютъ въ кастрюлю, предварительно выложенную пластомъ свѣжаго шпика, толщиною въ ¼ пальца и запекаютъ.

По другому способу. Берутъ 3 рябчика и тушатъ ихъ въ кастрюлѣ въ собственномъ соку съ масломъ. Затѣмъ отдѣляютъ мясо отъ костей, пропускаютъ чрезъ мясорубку, смѣшиваютъ съ мякишемъ отъ половины французской булки, прибавляютъ 6 золотниковъ сыра пармезана, истертаго въ порошокъ, ¼ ф. топленаго масла, немного изрубленной зелени петрушки, немного толченаго перца и 2 селедки, очищенныя отъ костей, мелко изрубленныя и протертыя сквозь сито и 3 чайныхъ чашки сливокъ. Все вмѣстѣ смѣшиваютъ въ однородную массу и складываютъ въ кастрюли, стѣнки которой выложены предварительно пластомъ свѣжаго шпика и запекаютъ.

Сыръ изъ зайца приготовляется такъ: очищаютъ зайца отъ кожицы, жарятъ въ маслѣ и когда онъ наполовину будетъ готовъ, разрубаютъ на части, снова складываютъ въ кастрюли, прибавляютъ ⅛ масла и тушатъ до мягкости. Затѣмъ отдѣляютъ отъ костей мясо, мелко рубятъ, кладутъ яичницу изъ 5 яицъ, ¼ ф. сыра и ½ ф. масла. Всю эту массу пропускаютъ чрезъ мясорубку, протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ немного соли, мускатнаго орѣха, сухого бульона, распущеннаго въ ложкѣ горячаго бульона, ½ стакана виноградпаго вина, мелко изрубленныхъ трюфелей, хорошо размѣшиваютъ и запекаютъ.

Сыръ изъ печенки. Такой сыръ можно приготовить изъ телячьей, свиной или гусиной печенки. Берутъ 1 ф. сливочнаго масла, 1 ф. свѣжихъ шампиньоновъ и ½ ф. печенки. Все это поджариваютъ въ маслѣ, рубятъ и протираютъ чрезъ рѣшето и смѣшавъ съ оставшимся холоднымъ масломъ, прибавляютъ 1 чайную ложку соли, складываютъ въ фарфоровую посудину и хранятъ на льду.

Сыръ пошкезъ. Берутъ ½ фунта какого либо сыра:

швейцарскаго, голландскаго, лимбургскаго или пармезана, трутъ на теркѣ и затѣмъ прибавляютъ 1 ф. растопленнаго сливочнаго масла, 1 бутылку рому или коньяку и размѣшиваютъ въ однородную массу.

Послѣ этого раскладываютъ въ маслянки съ крышкой, которыя заклеиваютъ фирмой производителя наглухо въ видѣ бандероли, и въ такомъ видѣ пускаютъ въ продажу.

Сыръ пошкезъ приготовляется преимущественно въ Англіи и считается тамъ любимой закуской. Онъ можетъ сохраняться очень долго и чѣмъ старше, тѣмъ дѣлается вкуснѣе и дорого цѣнится любителями этого сыра среди англичанъ.

СУХІЕ БУЛЬОНЫ.

Приготовленіе сухихъ бульоновъ очень распространено за границей, тогда какъ у насъ такой бульонъ мало употребителенъ, а между тѣмъ въ хозяйствѣ онъ представляетъ много выгодъ.

Мясной бульонъ. Бульонъ этотъ въ кулинарномъ дѣлѣ служитъ основаніемъ для скоромныхъ суповъ и большей части соусовъ. Бычачье мясо даетъ лучшій и вкусный бульонъ. Телячій бульонъ не имѣетъ ни цвѣта, ни вкуса, а баранина сообщаетъ бульону непріятный запахъ сала. Этотъ недостатокъ не будетъ замѣтенъ, если баранину предварительно поджарить. Мясо дикихъ птицъ не даетъ вкуснаго бульона, развѣ только, когда они стары и жирны.

Свѣжее мясо даетъ лучшій бульонъ, чѣмъ долголежалый.

Студень, заключающійся въ костяхъ, очень питателенъ, а потому наиболѣе надежный способъ приготовленія хорошаго бульона слѣдующій: прополоскавъ мясо въ водѣ, отдѣляютъ изъ него кости и обвязываютъ бичевкой для того, чтобы оно не потеряло своего вида во время варки. Затѣмъ кладутъ въ котелъ и наливаютъ воды столько, чтобы на каждый фунтъ мяса пришлось не болѣе штофа. Нагрѣваніе котла ведутъ сначала медленно, а затѣмъ, когда бульонъ закипитъ, увеличиваютъ нагрѣ-

ваніе, но все же очень сильное кипѣніе не должно быть допускаемо. Вообще бульонъ будетъ тѣмъ чище, чѣмъ болѣе пройдетъ времени отъ начала нагрѣванія котла до появленія пѣны, что бываетъ обыкновенно по прошествіи не болѣе 1 часа времени. Снимать пѣну надо постепенно, по мѣрѣ ея накопленія. Когда пѣна снята, бульонъ надо посолить, а затѣмъ положить овощи и коренья, состоящія изъ рѣпы, пастернаку, крѣпко связанными вмѣстѣ парея и сельдерея. Можно также прибавить для вкуса брюссельской капусты, двѣ-три гвоздики, луковицу и проч. Поджаренную луковицу кладутъ въ полотняный мѣшокъ, иначе она распадется и сообщитъ бульону непріятный цвѣтъ.

Одновременно съ варкой мяса надо разбить кости, вынутыя изъ мяса, а также оставшіяся отъ жаренаго мяса. Чѣмъ мельче они будутъ разбиты, тѣмъ болѣе при варкѣ онѣ дадутъ студеня. Всего лучше толочь ихъ въ чугунной ступкѣ, слегка смачивая ихъ водою, чтобы не дать имъ сильно разогрѣться.

Изъ опытовъ извѣстно, что двѣ унціи костей содержатъ въ себѣ столько питательной части бульона, сколько даетъ 1 фунтъ мяса. Расколоченныя кости складываютъ въ мѣшокъ и завязываютъ, а затѣмъ кладутъ въ котелъ, прибавляютъ туда хрящеватыхъ частей, оставшихся отъ жаркого. Если хотятъ къ этому бульону прибавить кусокъ баранины или телятины, то необходимо ихъ сначала изжарить на легкомъ огнѣ, но такъ, чтобы они не получили пригорѣлаго вкуса и затѣмъ уже положить въ котелъ.

Прибавленіе овощей временно пріостанавливаетъ кипѣніе жидкости и когда оно возобновится, надо снять котелъ съ огня и не давать бульону сильно кипѣть, а только слегка. Для воспрепятствованія испаренію жидкости котелъ накрываютъ крышкою.

Когда мясо совершенно разварится, надо его процѣдить, отжать и затѣмъ снова сложить въ котелъ, налить водою и варить. Второй бульонъ также процѣживаютъ и соединяютъ съ первымъ. Процѣживаютъ сначала чрезъ сито, а затѣмъ чрезъ салфетку нѣсколько разъ и даютъ хорошо остыть для того, чтобы сало за-

стыло на его поверхности. Это сало надо снять до чиста, а бульонъ продолжаютъ варить, пока онъ сгустится до консистенціи патоки. Во время варки необходимо постоянно мѣшать бульонъ, иначе онъ можетъ подгорѣть. Такой бульонъ еще горячій выливаютъ въ формы и когда онъ застынетъ, вынимаютъ, сушатъ на открытомъ воздухѣ и когда онъ сдѣлается твердымъ, завертываютъ въ пергаментную бумагу. Сохранять надо въ холодномъ мѣстѣ.

Только что разсказанный нами способъ варки сухого бульона надо считать лучшимъ и наиболѣе опрятнымъ, но онъ сравнительно дорогъ. Вотъ почему для удешевленія производства въ колбасныхъ заведеніяхъ его готовятъ изъ всѣхъ возможныхъ обрѣзковъ и остатковъ мяса говяжьяго, телячьяго, бараньяго, свиного, разныхъ птицъ, костей и проч.

Сухой бульонъ изъ дичи. Берутъ передней части говядины и телятины по 1 пуду, куръ 3 пары, рябчиковъ 10 паръ, тетеревей 3 пары, зайцевъ 5 и индѣекъ 3 штуки. Сначала варятъ одну говядину и когда она сдѣлается мягкой, туда же кладутъ телятину и индѣекъ, а затѣмъ остальную дичь и продолжаютъ кипятить. Во все время варки необходимо старательно снимать пѣну и сало. Затѣмъ кладутъ морковь, петрушку и пастернакъ, немного корицы и гвоздики. Все вмѣстѣ кипятятъ, вымѣшивая лопаткой, чтобы не пригорѣло.

Когда все въ котлѣ достаточно упрѣетъ, прибавляютъ соли, процѣживаютъ и выпариваютъ до требуемой густоты, послѣ чего разливаютъ по банкамъ, заливаютъ прованскимъ масломъ и закупориваютъ.

Постный сухой бульонъ приготовляется изъ зелени, кореньевъ и грибовъ. Берутъ 4 ведра брюквы, 4 ведра моркови, 4 ведра картофеля, 4 ведра капусты въ кочнахъ, 1 ведро очищенной земляной груши, ½ ведра салата и другихъ кореньевъ по ½ ведра. Все это, кромѣ земляной груши, раздѣляютъ на нѣсколько частей, моютъ и чистятъ. Брюкву, морковь и капусту складываютъ въ луженый котелъ и варятъ въ теченіе 2 часовъ, затѣмъ туда же кладутъ остальные коренья, и варятъ на хорошемъ огнѣ, подливая воду и постоянно

мѣшая. Послѣ этого всыпаютъ бѣлые грибы, рыжики и шампиньоны и варятъ весь день. Бульонъ процѣживаютъ, прибавляютъ гвоздики, англійскаго перца и мускатнаго орѣха; варятъ на небольшомъ огнѣ при постоянномъ размѣшиваніи.

Рекомендуемъ лицамъ, которыя хотѣли бы пріобрѣсти различные инструменты и машины для колбаснаго дѣла, спеціальный складъ завода Александерверкъ А. фонъ деръ Намеръ въ Ремшейдѣ въ Германіи. Этотъ заводъ имѣетъ склады и въ Россіи въ Харьковѣ Рыбная ул. № 7 и въ Москвѣ, Мясницкая № 20.

Для небольшихъ домашнихъ надобностей пріобрѣтайте ручныя рубильныя машины, лучше съ маховикомъ, такъ какъ ими легче работать. Такія рубильныя машины стоятъ всего 14 руб. съ однимъ поясомъ и рѣшеткой. Еще практичнѣе машины съ зубчатой передачей они продаются за 30—35 руб· снабжены 3 поясами и 4 рѣшетками различныхъ калибровъ отверстій въ 2, 3½, 8 и 13 миллиметровъ, запасныя части ко всѣмъ этимъ машинамъ кромѣ того всегда можно получить отдѣльно.

Затѣмъ для небольшихъ мастерскихъ нужны машинки для начинки колбасъ, они имѣются лежачія и стоячія. Лежачія цѣною отъ 15 руб. съ жестяными воронками вмѣщаютъ въ себѣ 7 фунт. мяса, а стоячія, на 10 фунт. мяса—отъ 19 руб.

Пресса для выжимки сала и шкварокъ чугунные, внутри эмальированные, сито луженое стоятъ всего 4 р. 50 к.—Конечно для домашняго употребленія можно взять мясорубки и болѣе дешевыя за 1—3 р., но они не такъ быстро рубятъ мясо и дѣло пойдетъ менѣе успѣшно.

Для изготовленія различныхъ жидкихъ смѣсей для колбасъ существуетъ приборъ, который быстро перемѣшиваетъ и сбиваетъ жидкости, называется онъ пахталкой. Онъ состоитъ изъ фарфоровой чашки съ двухлопастной мутовкой и приводомъ съ ручкой.

Цѣна ему малаго 3 руб., а побольше 6 руб.

Для посолки мяса рекомендуются шприцы съ наконечниками въ 2 р. 30 к. и дороже·

РАЗНЫЯ ИЗДѢЛІЯ КОЛБАСНАГО ПРОИЗВОДСТВА.

Гастрономическій студень. Для приготовленія гастрономическаго студня, берется 1½—2 килогр. (3 ф. 63 зол.—4 ф. 85 зол.) свиной шварты, причемъ слой подкожнаго сала долженъ быть довольно густой, 8 телячьихъ ножекъ, 1 бычачью морду, 2—3 свиныхъ ножки и 1 килогр. (2 ф. 42 зол.) телятины. Все вмѣстѣ разваривають какъ можно мягче, отдѣляютъ отъ костей и, изрубивъ какъ можно тоньше, приправляютъ: 4 стак. виннаго уксуса, 35 грам. (8½ зол.) соли, 20 грам. (4²/₃ зол.) молотаго чернаго перца, 20 грам. молотаго краснаго перца, 15 грам. (3½ зол.) тмина, 3 грам. (²/₃ зол.) кардамона и цедры съ одного лимона, тщательно изрубленной. Все это варятъ 2 минуты въ крутомъ кипяткѣ и помѣщаютъ въ форму. Студень застываетъ приблизительно въ сутки.

Фаршированная свиная голова. Берутъ хорошую, неиспорченную голову молодой хлѣбной свиньи, осторожно снимаютъ щетину и снимаютъ кожу, по направленію отъ шеи къ рылу. Около рыла отдѣляютъ нижнюю челюсть и нѣсколько дюймовъ носового хряща отъ черепа. При спивкѣ кожи, эти двѣ части остаются при кожѣ, чтобы форма головы осталась прежняя. Для набивки внутрь головы фарша, надо въ концѣ шеи оставить отверстіе дюймовъ въ 5.

Приготавливаютъ фаршъ изъ 1 килогр. (2 ф. 42 зол.) соленой и вареной свинины, ¾ килогр. (1 ф. 80 зол.) сырой свинины (сырую свинину надо брать отъ передняго окорока) ½ килогр. (1 ф. 21 зол.) сырой телятины отъ бедра, ½ килогр. жирной свинины, тоже сырой, но только тощей. Все рубятъ какъ можно тщательнѣй и, если фаршъ не вязкій, то для вязкости можно прибавить 2—4 желтка. Фаршъ приправляютъ: 30 грам. (7 зол.) соли, 30 грам. бѣлаго перца, 2 луковицами, предварительно растертыми и 15 грам. (3½ зол.) фисташекъ. Фисташки передъ употребленіемъ слѣдуетъ ошпарить и очистить отъ шелухи. Затѣмъ очищаютъ отъ кожи и хрящей 6 соленыхъ и отваренныхъ свиныхъ

языковъ или 1 бычачій. Языки нарѣзаютъ на ровныя полоски и поровнѣе впускаютъ въ фаршъ. Фаршемъ набиваютъ голову возможно плотнѣе, зашиваютъ отверстіе и голову кладутъ въ котелъ часа на 2½—3, при температурѣ 90° Ц. Послѣ этого голову опускаютъ на 20—30 минутъ въ холодную воду и оставляютъ на сутки на блюдѣ. Передъ варкой головы въ котлѣ, ее слѣдуетъ обвернуть холстомъ и перевязать, но не очень сильно, чтобы веревки не врѣзались въ голову и не попортили ея формы. Холстъ можно снять послѣ суточнаго лежанія головы на блюдѣ.

Свиныя ножки. Въ дѣло употребляютъ свиныя ножки отъ колѣна до копыта; копыта, конечно, надо срѣзать Свиныя ножки надо солить какъ обыкновенную ветчинную колбасу. Солка продолжается 2—3 недѣли. Подавать надо разваренными.

Ливерный паштетъ. Берутъ 5 килогр. (12 ф. 20 зол.) свѣжей свиной печенки и 5 килогр. свинины, лучше всего отъ любовины и рубятъ какъ можно тоньше. Если фаршъ будетъ не вязкій, то прибавляютъ туда сбитыя вмѣстѣ 6 яицъ и 100 грам. (23½ зол. пшеничной муки) пшеничной муки. Приправу составляютъ изъ 125 грам. (31 зол.) соли, 90 грам. (21 зол.) молотаго бѣлаго перца, 50 грам. (11⅔ зол.) лука, мелко изрубленнаго, 20 грам. (4⅔ зол.) корня петрушки, также мелко изрубленнаго, сокъ половины лимона, 1 чайн. ложку тиміана, 1 чайн. ложку гвоздики и 1 чайн. ложку цвѣта муската. Фаршъ кладутъ въ кастрюлю, густо смазанную топленымъ саломъ, на дно кастрюли, подъ фаршъ, кладутъ изрѣзанный тонкими полосками шпикъ. Кастрюлю ставятъ на 2 часа въ жаркую печь или можно также въ каленую печь. Снявъ съ плиты, студень ставятъ въ прохладное помѣщеніе часовъ на 9 и затѣмъ слегка подогрѣвъ, чтобы фаршъ легче отставалъ отъ кастрюли, вынимаютъ и обвертываютъ оловяннымъ листомъ.

Телячій рулетъ. Для приготовленія телячьяго рулета обыкновенно употребляютъ крупную, мясистую грудинку. Удаливъ изъ мяса кости, его тщательно расколачиваютъ и кладутъ на 24 часа въ разсолъ. Составляютъ фаршъ изъ 1 килогр. (2 ф. 42 зол.) телячьей любовины

и 1 килогр. свиной любовины. Мясо рубятъ какъ можно лучше и приправляютъ: 50 грам. (12 зол.) соли, 1 чайн. ложкой сахарнаго песку, какъ можно мельче и щепоткой селитры. Потомъ, когда первая приправа смѣшана съ мясомъ, кладутъ вторую приправу, которая состоитъ изъ: 1 растертой луковицы чеснока, 100 грам. ($23\frac{1}{2}$ зол.) анчоусовъ, мелкоизрубленныхъ и вычищенныхъ, 10 грам. ($2\frac{1}{3}$ зол.) молотаго бѣлаго перца и $\frac{1}{4}$ мускатнаго орѣха. Весь фаршъ рубятъ какъ можно мельче, пока онъ не превратится въ вязкое тѣсто. Приготовленнымъ фаршемъ набиваютъ грудинку, вынутую изъ разсола, и заливаютъ отверстіе. Полученный рулетъ обкладываютъ тонкими кусочками шпика, кладутъ въ кусокъ синюхи (слѣпая кишка быка) и опускаютъ минутъ на 5—7 въ крутой кипятокъ. Въ кипяткѣ рулетъ прокалывать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы вышелъ лишній воздухъ и вѣшаютъ въ очень теплое мѣсто. Все время, пока рулетъ виситъ, его надо протирать теплой водой и какъ только онъ приметъ красный цвѣтъ, рулетъ обвертываютъ въ холстъ, перевязываютъ и варятъ $1\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ. Затѣмъ студятъ, опуская минутъ на 10 въ холодную воду. Вынувъ изъ воды, кладутъ на сутки въ холодное мѣсто и только послѣ этого снимаютъ съ рулета холстъ и шнуровку.

Рулетъ въ пузырѣ. Берутъ мякоть жирной свиньи, вырѣзанную изъ задняго окорока. Весь кусокъ округляютъ ножемъ, оставляя слой жира въ 1 сантиметръ. Кусокъ свинины солятъ также, какъ обыкновенные окорока, затѣмъ обмывъ, кладутъ въ свиной пузырь и хорошенько завязавъ, вѣшаютъ на 3 недѣли въ коптильню.

СПОСОБЫ ХРАНЕНІЯ МЯСА, КОЛБАСЪ И ДРУГ. ПИЩЕВЫХЪ ПРОДУКТОВЪ.

Почти всѣ пищевые продукты, находясь сравнительно не въ низкой температурѣ, скоро начинаютъ портиться. Причиною такой порчи являются особаго рода бактеріи и грибки, вызывающіе и создающіе процессъ

гніенія. Въ теплой температурѣ процессъ гніенія протекаетъ очень быстро, дѣлая пищевые продукты совершенно негодными къ употребленію въ пищу.

Ради предохраненія продуктовъ отъ подобнаго разрушенія, люди издавна стали прибѣгать къ нѣкоторымъ способамъ продолжительнаго сохраненія пищевыхъ продуктовъ. Мясо, преимущественно подвергалось соленію, сушенію, копченію и маринованію; но при этомъ сталь ощущаться недостатокъ въ томъ, что послѣ вышеупомянутыхъ процессовъ, мясо теряло свои прежнія качества, значительно отличаясь отъ свѣжаго мяса. Единственный способъ храненія, который не отнимаетъ у пищевыхъ продуктовъ ихъ прежнихъ качествъ, это храненіе продуктовъ въ помѣщеніяхъ искусно охлажденныхъ, такъ называемыхъ—ледникахъ. Низкая температура убиваетъ микробовъ и останавливаетъ процессъ гніенія. Надо сказать, что всякое живое существо требуетъ для своего существованія предѣльной температуры и всякія отклоненія отъ этой температуры вызываютъ смерть или осложненія въ дѣятельности организма. Предѣльная температура выше нуля считается 40—50 град., температуру-же ниже нуля, нѣкоторыя бактеріи переносятъ даже въ 200—220 град. Тѣ микробы, которыя именно и способствуютъ гніенію пищевыхъ процессовъ если и не погибаютъ, то, во всякомъ случаѣ, пріостанавливаютъ свое развитіе, чѣмъ устраняется возможность порчи пищевыхъ продуктовъ.

Искусственный холодъ, необходимый для сохраненія пищевыхъ продуктовъ, получается различными способами. Болѣе примитивный способъ полученія искусственнаго холода достигается при помощи натуральнаго или искусственнаго льда, а также смѣси льда съ солью. Другой способъ полученія искусственнаго холода—это холодъ доставляемый холодильными машинами. Разумѣется первый способъ совершенно непригоденъ въ южныхъ мѣстностяхъ, гдѣ запасы льда крайне ничтожны, а приготовленіе искусственнаго льда будетъ стоить довольно дорого, но зато въ сѣверной и средней части Россіи можно довольно хорошо обойтись раціонально устроенными ледниками.

Смѣшивая различныя количества льда и соли, можно получить довольно низкія температуры. Такъ напримѣръ смѣсь:

1 части	поварен. соли	съ 3 ч.	льда даетъ темпер.	17,7° Ц.
1 „	„ „	„ 1 ч.	„ „ „	18° Ц.
3 „	хлор. кальція	„ 2 ч.	„ „ „	33° Ц.
2 „	„ „	„ 1 ч.	„ „ „	42° Ц.

Примѣшивая сухой снѣгъ или ледъ съ кристаллическимъ хлористымъ кальціемъ, удалось получить температуру въ 50° Ц.

Свойство такой смѣси играетъ большую роль въ сельскомъ хозяйствѣ.

Ледъ лучше всего употреблять изъ большихъ рѣкъ и озеръ, потому что ледъ изъ небольшихъ водовмѣстилищъ гораздо грязнѣе и содержитъ значительное количество микробовъ. Даже и во льдѣ изъ большихъ рѣкъ имѣется нѣкоторое количество микробовъ, исключеніе составляетъ только искусственный ледъ, который нынѣ находитъ все больше и больше примѣненія въ холодильномъ дѣлѣ. При настоящей дороговизнѣ холодильныхъ машинъ, при обиліи льда на сѣверѣ, въ небольшихъ хозяйствахъ лучше всего пользоваться хорошо устроенными ледниками.

Если же рѣчь идетъ о большомъ холодномъ складѣ или холодильникѣ на югѣ, то тамъ, конечно, слѣдуетъ устраивать машинное охлажденіе. Системъ холодильныхъ машинъ довольно много, каждый заводъ, внося какія либо, въ сущности, малозначущія измѣненія въ конструкцію холодильныхъ машинъ, выдаетъ машины своего производства за самыя совершенныя.

Не спеціалисту, поэтому, трудно разобраться въ машинахъ. Лучшими фирмами торгующими подобными машинами мы назовемъ: т—во „Альфа—Нобель“ и т. д. Шписъ и Пренсъ въ Москвѣ.

Холодильныя помѣщенія должны быть хорошо изолированы со всѣхъ сторонъ, при чемъ самыя камеры для съѣстныхъ припасовъ должны сохраняться въ безукоризненной чистотѣ. Всѣ части камеры должны быть вполнѣ доступны для осмотра и подлежать чисткѣ и

мытью, ради чего стѣны окрашиваются или покрываются кафельными или стекловидными кирпичами. Съ наружной стороны подобныя камеры чаще всего окрашиваются въ бѣлый цвѣтъ, какъ наиболѣе отражающій тепловые лучи. Весьма важнымъ условіемъ при постройкѣ холодильной камеры является изоляція пола, потолка и стѣнъ. Матеріалъ для изолировки употребляется крайне разнообразный, въ зависимости отъ климата. Чаще всего для изоляціи берутся: хлопчатая бумага, войлокъ, зола, древесный уголь, бумага, картонъ, песокъ, опилки, шлаковая шерсть, пробковыя опилки, шерсть, шелкъ, асфальтъ, смола и многое другое. Ради изоляціи устраиваютъ также стѣны съ воздушными прослойками. Двери въ холодильныя помѣщенія должны быть хорошо изолированы и плотно запираться. Съ цѣлью постояннаго полученія чистаго, свѣтлаго воздуха устраиваютъ вентиляторы. Въ послѣднее время начали входить въ употребленіе такъ называемыя озоно-вентиляторы, которые при перемѣнномъ токѣ высокаго напряженія изготовляютъ озонированный воздухъ, дѣйствующій неблагопріятно на микроорганизмы гніенія.

Обыкновенно мясо послѣ убоя не сразу поступаетъ въ холодильныя камеры, а сначала выдерживается въ подвѣшенномъ видѣ нѣсколько часовъ въ такъ называемомъ остывочномъ помѣщеніи при температурѣ $+7^{\circ}$ до $+8^{\circ}$ Ц., а затѣмъ уже поступаетъ въ холодильникъ съ температурой $+2^{\circ}$ до $+4$ град. Ц. Въ настоящее время ни одна колбасная фабрика не обходится безъ холодильника; искусственное охлажденіе теперь примѣняется и въ кишечномъ производствѣ, а въ мясныхъ торговляхъ охлажденіе льдомъ все болѣе и болѣе замѣняется машинами.

Причиною гніенія пищевыхъ припасовъ, какъ извѣстно, служитъ появленіе въ продуктахъ безконечно малыхъ бактерій, грибковъ, которые попавъ изъ воздуха, размножаются чрезвычайно быстро, если только заранѣе этому не будутъ поставлены препятствія. Первые признаки разложенія мяса слѣдующіе: цвѣтъ измѣняется, появляется дурной запахъ и мясо пріобрѣтаетъ вялую, дряблую консистенцію. Ввиду того, что порча мяса на-

чинается снаружи и затѣмъ идетъ внутрь, то легко понять, что этого не случится если отъ храненія въ холодномъ помѣщеніи мясо пріобрѣтетъ на своей поверхности корочку, препятствующую проникновенію во внутрь мяса тѣхъ или иныхъ бактерій.

Относительно техническихъ условій храненія мяса мы можемъ сказать слѣдующее:

Свѣжее мясо сначала охлаждается въ предварительномъ холодильномъ помѣщеніи съ температурой отъ +7° до +8 град. Ц., мясо здѣсь должно пробыть 6—10 часовъ. Непосредственно изъ предхолодильника мясо поступаетъ въ холодильныя камеры. Здѣсь мясо, при температурѣ отъ +2° до +4 град. Ц. принимаетъ въ теченіе 28—30 часовъ температуру помѣщенія и въ такомъ видѣ можетъ сохраниться до 6 недѣль. Въ томъ случаѣ, если мясо нужно заморозить, въ предхолодильникѣ оно охлаждается отъ температуры +30° (теплота крови) въ теченіе 40—44 часовъ до температуры +2° Ц. и въ морозильникѣ замораживается приблизительно при 10° Ц. въ теченіе 24 часовъ. Вотъ нѣкоторыя условія храненія пищевыхъ продуктовъ:

	Температура.	Вентиляція.	Влажность воздуха.
Говядина . .	+2° до +4° Ц.	Сильная.	Относительная
Свинина . .	0° до +1° Ц.	„	„
Соленое мясо	+6° до +8° Ц.	Умѣренная	90—100%
Колбасы . .	0° до +4° Ц.	„	70— 75%.

Надо замѣтить, что въ холодильникахъ для мяса, воздухъ играетъ большую роль. Воздухоохладительную машину совѣтуемъ брать меньшей мощности, но зато заставлять ее быть въ дѣйствіи больше времени, не менѣе 16—18 час. въ сутки. Битую птицу лучше сохранять въ выпотрошенномъ видѣ, такая дичь сохраняется въ теченіе 16—18 мѣсяцевъ. Битую дичь въ свѣжемъ состояніи слѣдуетъ сохранять при температурѣ—2° Ц.

Замораживать дичь при—6° до 10 град. Ц., а сохранять замороженную при—3° до 5 град. Ц.

Вотъ въ сущности всѣ данныя для храненія скоропортящихся пищевыхъ продуктовъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Общія свѣдѣнія.

Стран.

Мясной товаръ 4
Откармливаніе свиней 5
Убой свиней 5
Опаливаніе и ошпариваніе туши 6
Потрошеніе туши 7
Раздѣлка туши 8

Посолка мяса.

Способы солки 11
Сухое соленіе 11
Соленіе разсоломъ 12
Смѣшанное соленіе 14
Соленіе вспрыскиваніемъ 15

Копченіе.

Коптильня 18

Приборы и принадлежности мастерской.

Мясорубка 22
Шприцъ 24
Мѣсилка 26

Приготовленіе ветчины.

Ветчина 26
Приготовленіе ветчины 27
Варка окорока 28
Запеканіе окороковъ 28

Разные сорта ветчины.

Стран.

Рулетъ изъ ветчины 29
Медвѣжій окорокъ 29
Окорокъ изъ дикаго кабана 29
Грудинка 29
Свиныя ножки 30
Языкъ 30
Итальянская ветчина 30
Полендвица 31
Рулетъ изъ солонины 31
Свиное сало 31

Копченіе и соленіе.

Копченое мясо 33
Вяленіе мяса 33
Копченіе баранины 33
Копченіе гусей 33
Соленіе и копченіе телятины 33
Копченіе дичи 34
Копченіе гусиныхъ полотковъ 34
Копченіе рыбы 35
Копченіе лососины и семги 35
Копченіе щукъ 35
Копченіе сиговъ 36

Приготовленіе колбасъ.

Заготовка кишекъ 36
Приготовленіе фарша 37
Отдѣленіе жилъ 37
Измельченіе мяса 37
Приготовленіе шпека 38
Прибавленіе приправъ 38
Продѣлываніе фарша 38
Выдерживаніе фарша на ледникѣ 39
Набивка фарша 39
Просушиваніе колбасъ 41

Сорта колбасъ. Копченыя колбасы.

Стран.

Тамбовская колбаса 42
Малороссійская колбаса 42
Брауншвейгская колбаса 43
Итальянская салями 43
Русская салями 44
Московская салями 44
Любская колбаса 45
Польская колбаса 46
Охотничьи колбасики 46
Углицкая колбаса 46
Московская колбаса 47

Вареныя колбасы.

Чайная колбаса 49
Телячья московская колбаса 49
Свиная почечная колбаса 50
Мясная нѣмецкая колбаса 50
Телячья мозговая колбаса 50

Колбасы для жаренія.

Французская колбаса 51
Шлезвигскія колбасики 51
Венгерская колбаса 51
Литовская запеканка 51
Сардельки 52
Итальянскія колбасики 53

Кровяныя колбасы.

Кровяная колбаса 54
Берлинская колбаса 54
Итальянская колбаса 54
Нѣмецкая колбаса съ языкомъ 55
Кровяная колбаса съ языкомъ 55
Кровяныя колбасики 56

Ливерныя колбасы.

Стран.
Паштетная колбаса 57
Копченая колбаса 57
Нѣмецкая колбаса 57
Брауншвейгская колбаса 58

Сосиски.

Обыкновенныя сосиски 59
Вѣнскія сосиски 60
Сосиски изъ курицы 60
Сосиски изъ каплуна 60
Сосиски изъ зайца 61
Сосиски изъ раковъ 61
Сосиски изъ мозговъ 61
Сосиски изъ телячьей печенки 62
Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ 62

Зальцъ.

Обыкновенный 63
Грицвурстъ 63

Новые сорта колбасъ и сосисекъ.

Поваренная колбаса 63
Брауншвейгскій цервелатъ 64
Итальянская кровяная колбаса 65
Печеночная кровяная колбаса 65
Мекленбургская ливерная колбаса 65
Ливерныя сосиски 66
Мозговая колбаса 66
Почечная колбаса 66
Говяжья колбаса 67
Парижская сковородная колбаса 67
Рейнская сковородная колбаса 67
Копченыя сосиски 68
Франкфуртскія сосиски 68
Колбаса «Мозаика» (Ералашъ) 68
Англійскія сосиски 70

Сыры.

Стран.

Сыръ мясной 70
Сыръ изъ дичи 70
Сыръ изъ зайца 71
Сыръ изъ печенки 71
Сыръ пошкезъ 71

Сухіе бульоны.

Мясной бульонъ 72
Сухой бульонъ изъ дичи 74
Постный сухой бульонъ 74

Разныя издѣлія колбаснаго производства.

Гастрономическій студень 76
Фаршированная свиная голова 76
Свиныя ножки 77
Ливерный паштетъ 77
Телячій рулетъ 77
Рулетъ въ пузырѣ 78
Способы храненія мяса, колбасъ и другихъ пищевыхъ продуктовъ 78

съ 40 рис. 50 к. Кондитеръ люб. 30 к. Консервы и припасы 30 к. Копированіе чертежей 25 к. Корзиночое съ 52 рис. 30 к. Красильщикъ люб. 30 к. Краснодеревецъ съ 102 рис. 30 к. Крахмальное съ 11 рис. 30 к. Крашеніе бумажн. пряжи съ 3 рис. 30 коп. Крашеніе шерстяныхъ тканей 30 к. Кровельное дѣло съ 86 рис. 30 к. Кузнецъ люб. съ 46 рис. 30 к. Лаковаренное 30 к. Бетонное производство и искусствен. камни 30 к. Производство гарнаго масла 30 к. Клееночное 30 к. Гармоничное съ 32 рис. 30 к. Клееваренное 30 к. Кустарь-лудильщикъ 30 к. Лаки и замазки 30 к. Луженіе, паяніе 30 к. Лѣпныя работы, какъ выучиться лѣпить съ 15 рис. 50 к. Малярь люб. 30 к. Маслобойное съ 23 рис. 25 к. Металлопластика съ 83 рис.—40 к. Мукомольное съ 28 рис. 50 к. Мыловаренное съ 28 рис. 40 коп. Мыловаръ практикъ съ 36 рисунками 40 к. Набивка чучелъ съ 42 рис. 40 коп. Обойщикъ люб. съ 67 рис. 30 к. Окрашиваніе кожи 30 коп. Охотникъ любитель съ 23 рис. 30 к. Переплетчикъ люб. съ 76 рис. 30 к. Пиротехникъ съ 35 рис. 40 к. Плетеніе сѣтей съ 30 рис. 30 к. Плодовое и ягодное винодѣліе съ 90 рис. 30 к. Плотникъ люб. съ 85 рис. 30 к. Поварское искусство—курсъ испытанный въ СПБ. кулинарн. школѣ—1 руб. Подошвенныя кожи съ 5 рис. 30 к. Полированіе и лакированіе съ 5 рис. 30 к. Полировка, шлифовка 50 к. Портландъцементъ 30 к. Постройка и ремонтъ дорогъ съ 40 рис. 30 к. Постройка лодокъ съ 76 рис. 50 к. Постройка лѣстницъ съ 39 рис. 30 к. Поташное 15 к. Починка галошъ 30 к. Предохраненіе дерева отъ гніенія 30 к. Приготовленіе картинъ для волшебн. фонаря 30 к. Приготовленіе колесной мази и др. 30 к. Произв. ваксы, дегры, лака и т. п. 25 к. Произв. каучуковыхъ штемпелей 40 к. Произв. непромокаемыхъ тканей 30 к. Роговыя и костяныя издѣлія съ 25 рис. 30 к. Произв. свѣчей съ 7 рис. 30 к. Произв. сливочн. и чухонск. масла съ 15 рис. 30 к. Содовое съ 10 рис. 30 к. Стекляное съ 22 рис. 30 к. Простыя краски. Растительныя и животныя 30 к. Простыя краски. Минеральныя 30 к. Протрава или окраска дерева 50 к. Протрава для окрашиванія дерева 30 к. Прохладительные напитки 30 к. Работы изъ натуральнаго дерева съ 18 рис. 25 к. Работы изъ папье-маше 30 к. Работы изъ проволоки съ 32 рис. 30 к. Работы изъ стружекъ и бересты съ 21 рис. 15 к. Ретушеръ люб. съ 2 рис. 30 к. Ручные буровые снаряды съ 34 рис. 30 к. Ручные насосы и тараны съ 45 рис.

30 к. Рѣзчикъ люб. съ 60 рис. 30 к. Рыбная ловля съ 54 рис. 30 к. Рыболовъ-удильщикъ съ 30 рис. 30 к. Самодѣльн. волшебн. камер. съ 5 рис. 30 к. Самодѣльн. волшебн. фонарь съ 9 рис. 15 к. Сапожникъ любитель съ 60 рис. 40 к. Сапожникъ практикъ съ 20 рис. 50 к. Сельскій землемѣръ съ 43 рис. 30 к. Скорняжное дѣло 30 к. Слесарь съ 62 рис. 30 к. Смолокуреніе съ 19 рис. 30 к. Спичечное съ 17 рис. 30 к. Спутникъ слесаря и токаря съ 103 рис. 50 к. Спутникъ техника-строителя съ 41 рис. 40 к. Столярное дѣло съ 70 рис. 50 к. Столяръ-люб. съ 134 рис. 30 к. Курсъ столярнаго ремесла съ 233 рис. 1 руб. Сургучъ 30 к. Сухіе элементы съ 45 рис. 50 к. Сыроваренное съ 23 рис. 30 к. Телѣжное съ рис. 40 к. Тисненіе по бархату съ рис. 30 к. Тисненіе по кожѣ съ 20 рис. 40 к. Токарь люб. съ 74 рис. 30 к. Торфъ съ 5 рис. 30 к. Туалетныя мыла съ 10 рис. 60 к. Устройство дачныхъ ледниковъ съ 15 рис. 30 к. Устройство и ремонтъ электрическихъ звонковъ съ 21 рис. 30 к. Устройство крестьянской мельницы съ 40 рис. 50 к. Устройство небольш. мыловареннаго завода 30 к. Устройство завода для добычи маслъ 30 к. Фоторгафъ люб. съ 68 рис. 40 к. Хлѣбопекарное дѣло съ 24 рис. 30 к. Цементно-песчан. черепица съ 32 рис. 40 к. Цвѣтоводъ-люб. съ 56 рис. 50 к. Часовщикъ люб. съ 28 рис. 30 к. Цинкографія 30 к. Часовщикъ практикъ съ 43 рис. 50 к. Чернила 25 к. Шлифовка, протрава слоновой кости, рога и пр. 50 к. Шорно-сѣдельное ремесло съ 25 рис. 30 к. Штукатурное дѣло съ 22 рис. 30 к. Щеточникъ любитель съ 39 рис. 25 к. Электрическіе звонки и сигнализація съ 76 рис. 30 к. Электротехникъ люб. съ 29 рис. 30 к. Эмалированіе разной посуды съ 6 рис. 25 коп. Домашняя химія 30 коп.

~~~~~~~~

Всѣ эти книги высылаетъ налож. плат. книжный складъ А. Ф. Суховой, С.-Петербургъ, Столярный пер., 9. Пересылка 1 книги—15 к., 2 кн.—19 к., 3 кн.—25 к., 4 кн.—31 к. и 5 кн.—35 к. За налож. плат. 10 коп. При выпискѣ на 2 руб. и болѣе пересылка безплатно.

Типографія Спб. Градоначальства, Изм. п., 8-я рота, д. № 20-6
~~~~~~~~

